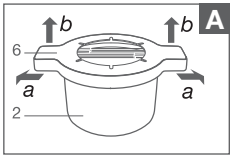
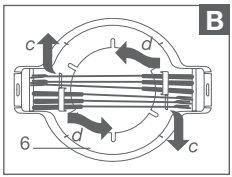
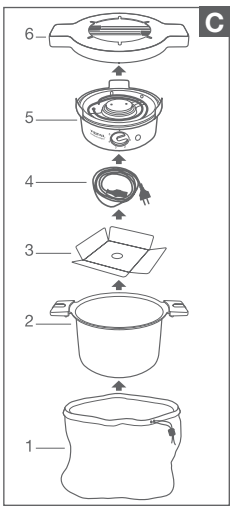
TEFAL®

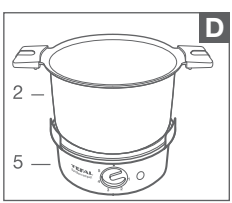
fondue compact

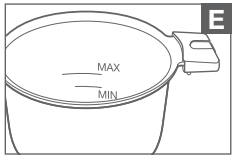
www.tefal.com

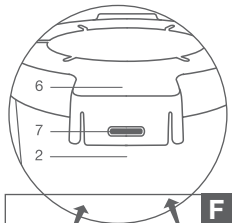

A
b
b
6
a
a
2

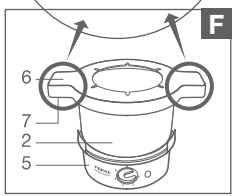

B
c
d
6
d
c

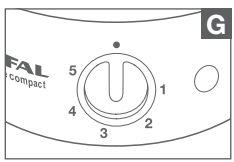

C
6
5
4
3
2
1

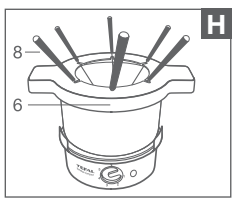

D
2
5

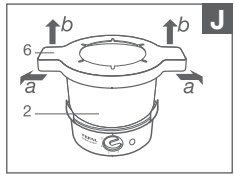

E
MAX
MIN

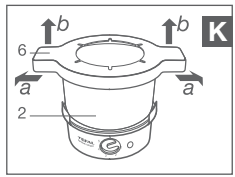

6
7
2

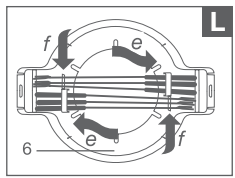

F
6
7
2
5

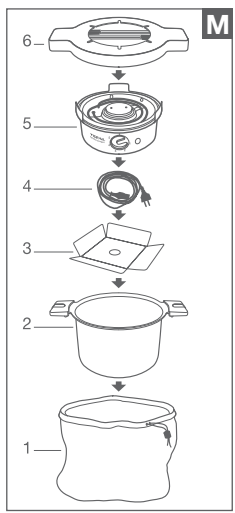

G
FAL
compact
5
1
4
2
3


H
8
6


J
b
b
6
a
a
2


K
b
b
6
a
a
2


L
f
e
e
f
6


M
6
5
4
3
2
1

Merci d'avoir acheté cet appareil TEFAL. Lire attentivement les instructions de cette notice et les garder à portée de main.

Appareil à usage domestique seulement.

Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité Electromagnétique, Matériaux en contact des aliments, Environnement…).

La société TEFAL se réserve le droit de modifier à tout moment, dans l'intérêt du consommateur, les caractéristiques ou composants de ses produits.

Prévention des accidents domestiques

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil.
- Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

Si un accident se produit, passez de l'eau froide immédiatement sur la brûlure et appelez un médecin si nécessaire.

Démontage

1. Sortir l'appareil de son sac de rangement (1) (selon modèle) (**C**).

   Lors de la première utilisation, le sac de rangement (selon modèle) se trouve à l'intérieur de l'appareil.
2. Retirer le support à fourchettes (6) du caquelon (2), en tirant légèrement les poignées du support à fourchettes vers l'extérieur (voir actions *a*, puis *b* sur le schéma **A**).
3. Retirer les 6 fourchettes (ou 8 selon modèle) de leur support (6) (voir actions *c*, puis *d* sur le schéma **B**).
4. Lors de la première utilisation, retirer le sac de rangement (1) (selon modèle).
5. Retirer la base de l'appareil (5) de l'intérieur du caquelon (2).
6. Retirer le cordon d'alimentation (4).
7. Retirer la cale en carton (3).

   La conserver pour le rangement de l'appareil.

Avant la première utilisation :

- Enlever tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.
- Laver le caquelon (2) (suivre les instructions du paragraphe "Après utilisation").
- Passer un chiffon doux huilé sur la face intérieure du caquelon (2).

F

Montage et préchauffage

Poser le caquelon (2) sur la base de l'appareil (5) (D).

Veiller à ce que le caquelon soit stable et bien positionné sur la base de l'appareil.

N'utiliser que le caquelon fourni avec l'appareil ou acquis auprès du centre de service agréé.

Ne jamais interposer de papier d'aluminium ou tout autre objet entre le caquelon et la résistance.

Pour éviter de détériorer le caquelon :

Utiliser le caquelon uniquement sur le support pour lequel il a été conçu (ex. : ne pas le mettre dans un four, sur le gaz ou une plaque électrique...).

Placer l'appareil sur une surface propre, plane et ferme, à l'emplacement où il sera utilisé lors du repas.

Eviter de l'utiliser sur un support souple, de type nappe "Bulgomme".

Ne jamais placer l'appareil directement sur un support fragile (table en verre, nappe, meuble verni...).

Conseils importants en utilisation FONDUE A L'HUILE :

- Toujours utiliser une nouvelle huile.
- Ne pas faire de mélange d'huiles.
- Ne jamais mettre de l'eau dans l'huile ou autre corps gras.
- Ne pas rajouter d'herbes de Provence ou d'assaisonnements dans l'huile.
- Nous vous recommandons les huiles de tournesol, d'arachide ou de type végétaline.
- Ne pas utiliser d'huiles aromatisées avec des ingrédients (exemple : pépins de raisins ou herbes de Provence).

Si le caquelon a été lavé, bien le rincer et bien le sécher avant de l'utiliser.

Remplir le caquelon (2).

Lors du remplissage du caquelon, respecter impérativement les niveaux minimum (1 l) et maximum (1,25 l) indiqués à l'intérieur du caquelon (E).

Pour les fondues à l'huile ou au bouillon, placer le support à fourchettes (6) sur le caquelon (2).

Le support à fourchettes (6) doit être clippé sur les poignées du caquelon (7) (F).

Le support à fourchettes (6) n'est pas nécessaire pour la fondue savoyarde, la fondue provençale et la fondue au chocolat.

Dérouler entièrement le cordon.

Vérifier que l'installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiquées sous l'appareil.

Ne brancher l'appareil que sur une prise avec terre incorporée.

Si une rallonge électrique est utilisée :

- elle doit être avec prise de terre incorporée ;

- prendre toutes les précautions nécessaires afin que personne ne s'entrave dedans.

Si le câble de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Brancher le cordon sur l'appareil, puis brancher sur le secteur : le voyant lumineux s'allume.

Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

Ne jamais utiliser l'appareil à vide.

Régler le thermostat sur la position 5 et laisser préchauffer l'appareil selon les indications de la recette choisie (G).

A la première utilisation, un léger dégagement d'odeur et de fumée peut se produire pendant les premières minutes.

Ne jamais utiliser l'appareil sans surveillance.

Cuisson

Après le préchauffage, l'appareil est prêt à être utilisé.

Ne pas déplacer le produit avec l'huile chaude.

Cet appareil n'est pas une friteuse. Il est donc totalement exclu de réaliser des frites, des beignets... dans le caquelon.

Régler le thermostat sur la position de votre choix ou selon les indications de la recette.

Chaque convive dépose dans le caquelon sa fourchette piquée de l'aliment à cuire.

Selon la recette, les fourchettes (8) sont maintenues par le support à fourchettes (6) (H).

Vérifier que les aliments à cuire soient bien égouttés.

Si vous utilisez des produits surgelés, vérifier que ceux-ci soient parfaitement décongelés.

Laisser cuire selon les indications de la recette ou le degré de cuisson souhaité.

Ne pas toucher les parties métalliques de l'appareil en chauffe ou en fonctionnement car elles sont très chaudes.

A la fin de la cuisson, l'appareil est chaud : le manipuler avec précaution (l'appareil avec de l'huile chaude ne doit pas être déplacé).

F

Ne jamais laisser l'appareil en utilisation sans surveillance.

N-B : Les fumées de cuissons pourraient être dangereuses pour des animaux ayant un système de respiration particulièrement sensible, comme les oiseaux. Nous conseillons aux propriétaires d'oiseaux de les éloigner du lieu de cuisson.

Pour conserver les qualités anti-adhésives du revêtement du caquelon :

- *Ne pas frotter la fourchette au fond du caquelon pour ne pas le rayer.*
- *Ne pas couper directement dans le caquelon.*
- *Utiliser de préférence une spatule en bois lors de la préparation de la recette.*

Après utilisation

Placer le thermostat sur la position mini.

Débrancher le cordon du secteur, puis le déconnecter de l'appareil : le voyant s'éteint.

Laisser refroidir l'appareil.

Retirer le support à fourchettes (6) du caquelon (2), en tirant légèrement les poignées du support à fourchettes vers l'extérieur (voir actions *a*, puis *b* sur le schéma J).

Retirer le caquelon de la base de l'appareil et le vider.

Laver le caquelon, le support à fourchettes et les fourchettes avec une éponge, de l'eau chaude et du liquide vaisselle.

Le caquelon et le support à fourchettes peuvent passer au lave-vaisselle.

Ne pas utiliser d'éponge métallique, ni de poudre à récurer.

Si des aliments ont brûlé, laisser tremper le caquelon quelque temps dans de l'eau avant de le laver.

Après une fondue savoyarde, nous vous recommandons de remplir d'eau le caquelon et de le laisser tremper une nuit avant de le nettoyer.

Après lavage, bien rincer et bien sécher le caquelon avant de l'utiliser.

La résistance ne se nettoie pas.

Si elle est vraiment sale, la frotter avec un chiffon sec quand elle est froide.

Ne jamais plonger l'appareil avec sa résistance et son cordon dans l'eau.

Rangement

Vérifier que l'appareil est froid et débranché avant de procéder à son rangement.

1. Retirer le support à fourchettes (6) du caquelon (2), en tirant légèrement les poignées du support à fourchettes vers l'extérieur (voir actions *a*, puis *b* sur le schéma (K).
2. Clipper les fourchettes dans le support à fourchettes (6) (voir actions *e*, puis *f* sur le schéma L).

   Trois fourchettes (ou 4 selon modèle) se rangent dans un sens et les trois autres fourchettes (ou 4 selon modèle) se rangent dans le sens contraire.

3. Enrouler le cordon d'alimentation (4) et le poser à l'intérieur du caquelon (2) (M).

Afin de protéger le revêtement anti-adhésif du caquelon, nous vous conseillons de mettre la cale en carton (3) ou une feuille essuie-tout entre le caquelon (2) et le cordon d'alimentation (4).

4. Placer la base de l'appareil (5) à l'intérieur du caquelon (2) (résistance vers le haut).
5. Clipper le support à fourchettes (6) sur les poignées du caquelon (2).
6. Placer l'appareil dans son sac de rangement (1) (selon modèle).

Tenir le sac de rangement hors de portée des enfants.

Laisser refroidir l'appareil avant son rangement dans le sac.

Conseils d'entretien :

- **Nous vous recommandons de laver votre sac de rangement en programme délicat basse température.**
- **Attention : le sac de rangement peut déteindre au lavage.**
- **Ne pas repasser votre sac de rangement.**

Participons à la protection de l'environnement !

- Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre de service agréé pour que son traitement soit effectué.

F

Fondues

Le nombre de personnes et les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif et peuvent varier suivant la grosseur des aliments, les quantités d'ingrédients et les goûts de chacun.

Fondue savoyarde

Pour 6 / 8 personnes : • 900 g / 1,2 kg de fromage (300 g / 400 g de Beaufort, 300 g / 400 g d'emmenthal et 300 g / 400 g de comté) râpé ou coupé en fines lamelles • 5 à 6 dl de vin blanc sec • 1 gousse d'ail • 1 verre de kirsch (facultatif) • poivre et muscade râpée • pain blanc

Couper le pain en dés. Frotter le caquelon avec la gousse d'ail. Mettre le thermostat sur la position 5 et verser le vin blanc dans le caquelon, puis laisser chauffer 6 à 10 min. Ajouter progressivement le fromage, tout en remuant, jusqu'à obtenir un mélange homogène. Dès que tout le fromage est fondu, ajouter le verre de kirsch, le poivre et la muscade râpée.

En cours de dégustation, ramener progressivement le thermostat sur la position 3. Chacun pique le pain au bout de la fourchette et le trempe dans la fondue.

Servir avec un vin blanc sec (Crépi, Apremont...).

Fondue chinoise

Pour 6 / 8 personnes : • 450 g / 600 g de filet ou faux filet de bœuf coupé en fines lanières allongées • 450 g / 600 g de filet de porc en fines lanières allongées • 1 l de bouillon de poule • 1 céleri • 1 gousse d'ail • 1/2 oignon • 5 épices • 20 g de champignons noirs secs (à faire tremper la veille)

Sauce : sauce soja

Mettre le thermostat sur la position 5. Verser 1 litre de bouillon de poule dans le caquelon et 3 c. à café de sauce soja. Ajouter 1 gousse d'ail, 1/2 oignon coupé en lamelles, 1 céleri coupé en lanières, la moitié des champignons coupés en lamelles, 1 c. à café des 5 épices et le sel. Laisser chauffer pendant 5 min, puis ramener le thermostat sur la position 4. Laisser ensuite mijoter le bouillon environ 10 min avant de déguster.

Chacun pique la viande au bout de la fourchette, la trempe dans le bouillon et la laisse cuire environ 1 à 2 min.

Accompagnements : riz cantonnais (riz cuit à la créole auquel on ajoute une omelette de 3 œufs coupée en lamelles, quelques rondelles de saucisse chinoise ou de jambon, 1 oignon coupé en morceaux et revenu au beurre), champignons, pousses de bambou coupés en fines rondelles, salade de soja, cornichons et oignons blancs au vinaigre.

Servir avec un vin blanc sec ou un rosé, ou naturellement avec du thé.

Fondues

Fondue bourguignonne

Pour 6 / 8 personnes : • 1 l d'huile • 200 g / 250 g de filet de bœuf (par personne) coupé en cubes de 2 cm de côté

Sauces : mayonnaise, rose, estragon, Marius, piquante, rouille, béarnaise minute, aux fines herbes

Mettre le thermostat sur la position 5. Verser l'huile dans le caquelon, puis laisser chauffer environ 15 min.

Chacun pique la viande au bout de la fourchette et la trempe dans l'huile 1 à 2 min.

Fondue bressane

Pour 6 / 8 personnes : • 1 poulet désossé coupé en petits dés et débarrassé de la peau • 4 / 8 chipolatas coupées en rondelles • 1 l d'huile d'arachide

Sauces : mayonnaise, rose, au roquefort et à l'échalote, Normande

Mettre le thermostat sur la position 5. Verser l'huile dans le caquelon, puis laisser chauffer environ 15 min.

En cours de dégustation, laisser le thermostat sur la position 5. Chacun pique un dé de poulet et une rondelle de chipolata au bout de la fourchette et les fait frire environ 4 min. Saler et poivrer après la cuisson.

Fondue antillaise

Pour 6 / 8 personnes : • 500 g / 650 g de filet de morue fraîche (ou de merlan) • 3 gousses d'ail • 1 / 1 1/2 oignon • 1 piment oiseau (facultatif) • 2 grosses pommes de terre cuites et épluchées • 6 gambas (ou 18 crevettes roses) décortiquées • farine • 2 / 3 œufs entiers • 1 litre d'huile

Sauces : mayonnaise feu, créole, pili pili

Passer à la moulinette les filets de morue (ou de merlan), les gousses d'ail, l'oignon, le piment et les pommes de terre. Mélanger le tout avec 2 œufs entiers et former des boulettes de la grosseur d'une noix que vous roulerez ensuite dans la farine. Couper les gambas (ou les crevettes) en deux ou trois morceaux et les enrober légèrement de farine. Verser 1 litre d'huile dans le caquelon, puis mettre le thermostat sur la position 5 et laisser chauffer 15 à 20 min.

En cours de dégustation, laisser le thermostat sur la position 5. Chacun pique une boulette au bout de la fourchette et la fait frire environ 5 min ; 2 à 3 min suffisent pour la cuisson des gambas (ou des crevettes).

Accompagnement : riz créole.

Fondues

F

Fondue armoricaine

Pour 6 / 8 personnes : • 150 à 200 g par personne d'un assortiment de poissons (St Pierre, roussette, sole, morue) • farine • beurre • 3 oignons • persil • 250 ml de vin blanc • moutarde forte • 1 litre d'huile

Couper en dés les filets de poisson et les fariner.

Préparer la sauce : faire revenir les oignons émincés et quatre queues de persil dans un peu de beurre. Jeter ensuite 1 c. à soupe de farine, mélanger vivement et mouiller avec le vin blanc et 750 ml d'eau. Ajouter ensuite toutes les arêtes de poisson et laisser cuire environ 1 heure. Bien écraser le tout et passer au tamis, puis verser la sauce dans un bol et lier avec 1 c. à soupe de moutarde forte.

Verser l'huile dans le caquelon. Mettre le thermostat sur la position 5 et laisser chauffer environ 15 min.

Chacun pique le morceau de poisson qu'il fait dorer dans l'huile et qu'il accompagne de cette sauce bien chaude.

Fondue provençale

Pour 6 / 8 personnes : • 8 tomates (ou 800 g maximum) • 50 g de beurre • 1 poivron vert • 1 kg d'emmenthal râpé • 1/2 petite cuillerée de poivre fin noir • 1 pincée de feuilles séchées de marjolaine • 1/2 tasse de crème fraîche • 1 petite cuillerée de fécule • 1 1/2 verre de vin blanc • 2 c. à café de paprika en poudre • pain

Couper le pain en dés. Inciser les tomates avec un couteau et les mettre 1 min dans l'eau bouillante, puis les retirer, les éplucher et les couper. Faire ensuite fondre le beurre (thermostat 4 ou 5), puis ajouter les tomates et le 1/2 poivron coupé en fines lamelles. Faire revenir pendant environ 5 min, puis mettre la poudre de paprika et laisser chauffer 2 min (thermostat 3-4). Ajouter le fromage râpé et laisser fondre en remuant doucement et régulièrement avec une spatule en bois. Ajouter le poivre fin noir, la marjolaine et la crème fraîche, puis saupoudrer de fécule et bien mélanger. Enfin, allonger la fondue avec un verre de vin blanc chaud.

En cours de dégustation, ramener progressivement le thermostat sur la position 2. Chacun pique le pain au bout de la fourchette et le trempe dans la fondue.

Fondues

Fondue au chocolat

Pour 6 / 8 personnes : • 500 g de chocolat noir • 2 pots de 20 cl de crème fraîche • 2 cuillerées à soupe de cognac (facultatif) • fruits frais coupés en morceaux : poires, bananes, pommes, pêches, abricots, ananas, pruneaux

Mettre le thermostat sur la position 1 et faire fondre la crème fraîche dans le caquelon environ 2 min. Rajouter le chocolat en petits morceaux et laisser fondre durant 10 min en remuant jusqu'à ce que le mélange soit homogène, puis rajouter 2 c. à soupe de cognac.

Pendant la dégustation, laisser le thermostat sur la position 1. Chacun pique un ou deux morceaux de fruits au bout de la fourchette et les trempe dans le chocolat.

Accompagnements : brioche, pain d'épice, gâteaux, amandes, noisettes.

Sauces

Sauces à base de mayonnaise

Mayonnaise feu : Mayonnaise de base avec 2 pointes de couteau de pâte de piment.

Cocktail : Mayonnaise de base avec 3 c. à soupe de ketchup, 1 c. à soupe de moutarde aux condiments, 1 c. à soupe de whisky ou cognac, poivre de Cayenne et un filet de jus de citron.

Rose : Mayonnaise de base avec 1 c.à café de ketchup et une larme de cognac.

Estragon : Mayonnaise de base avec 6 branches d'estragon frais finement coupé aux ciseaux.

Marius : Mayonnaise de base avec 6 gousses d'ail pilées, jusqu'à ce qu'elles forment une crème onctueuse.

Piquante : Mayonnaise de base avec 1 c. à café d'échalotes hachées, cornichons hachés, moutarde anglaise, 1 c. à soupe de câpres, 1 c. à soupe de fines herbes et persil.

Rouille : Mayonnaise de base avec 1 c. à soupe de tomate concentrée, 2 c. à café de paprika et 1 c. à soupe d'échalotes hachées.

Tartare : Mayonnaise de base avec moutarde et ciboulette hachée.

Paprika : Mayonnaise de base avec paprika (jusqu'à obtenir une couleur bien orangée), 1 pointe de poivre de Cayenne, 1 c. à soupe de cognac et 1 c. à soupe de câpres.

Sauces

F

Sauces à base de beurre

Ail et persil : 125 g de beurre "mollet" mélangé à 4 gousses d'ail et 2 c. à soupe de persil réduit en purée. Remettre au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Au Roquefort et à l'échalote : Faire une pommade avec 2 échalotes roses hachées et 50 g de roquefort écrasé. Mélanger avec 125 g de beurre "mollet" puis parfumer avec une larme de vinaigre à l'estragon (facultatif).

Béarnaise minute : Mélanger à froid 1 jaune d'œuf mollet avec 1 c. à soupe d'estragon haché, 1/2 c. à café de vinaigre à l'estragon, 3 pincées de sel fin et poivre. Ecraser le tout avec 125 g de beurre fin ramolli.

Sauces à base de crème

Citronnette : Presser le jus d'1/2 citron et mélanger avec 1 c. à soupe de moutarde forte et 5 c. à soupe de crème fraîche. Saupoudrer de poivre "mignonnette".

Aux fines herbes : Mélanger de la crème fraîche avec des fines herbes coupées menu et le jus d'1/2 citron.

Aurore : Mélanger 6 c. à soupe de crème fraîche, 1 c. à soupe de ketchup et 1 c. à café de whisky. Saler et poivrer avec 2 pincées de poivre de Cayenne.

Soubise : Faire fondre sans dorer 4 gros oignons coupés menu dans du beurre. Saler et poivrer avec du poivre de Cayenne. Râper ensuite un peu de noix de muscade et mélanger avec 2 c. à soupe de crème fraîche. Bien mélanger pour obtenir une pâte homogène.

Normande : Faire fondre 1 pomme fruit épluchée et coupée en petits morceaux avec une noix de beurre. Dès qu'elle est tendre, verser dans la casserole un verre de cidre. Laisser réduire jusqu'à consistance d'une purée puis laisser refroidir. Mélanger ensuite avec 5 c. à soupe de crème fraîche et poivrer.

Sauces exotiques

Sauce soja : Sauce soja mélangée avec 6 jaunes d'œufs et un peu de raifort râpé.

Créole : Eplucher 2 bananes, les couper en rondelles et les faire fondre dans une noix de beurre. Les écraser et ajouter 2 c. à soupe de rhum. Servir tiède.

Pili pili : Ajouter 1 c. à soupe de pili pili avec du concentré de tomate chaud.

Sauces relevées

Pauvre homme : Hacher très finement 6 échalotes roses et mélanger à 3/4 de bol de vinaigre.

Aïoli : Piler 4 gousses d'ail et ajouter 2 jaunes d'œuf, du sel et du poivre. Mélanger, puis ajouter 250 ml d'huile d'olive, petit à petit, comme pour une mayonnaise. Ajouter ensuite le jus d'un citron.

U heeft zojuist een TEFAL apparaat aangeschaft waarvoor onze dank. Lees de instructies in deze gebruiksaanwijzing aandachtig door en houd hem bij de hand.

Dit product is alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik.

Voor uw veiligheid voldoet dit apparaat aan de toepasselijke normen en regelgevingen (Richtlijnen Laagspanning, Elektromagnetische Compatibiliteit, Materialen in contact met voedingswaren, Milieu…).

TEFAL behoudt zich het recht voor om in het belang van de consument op ieder willekeurig moment de eigenschappen of onderdelen van zijn producten te wijzigen.

Het voorkomen van ongelukken in huis

Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp en of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken. Er moet toezicht zijn op kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.

- **Raak de hete delen van het apparaat niet aan.**
- **Sluit het apparaat nooit aan als u het niet gebruikt.**

Als iemand zich brandt, koel de brandplek dan gelijk met koud water en roep, indien nodig, de hulp in van een huisarts.

Demontage

1. Haal het apparaat uit de opbergzak (1) (afhankelijk van het model) (**C**).

   Bij het eerste gebruik bevindt de opbergzak (afhankelijk van het model) zich in het apparaat.
2. Verwijder de fonduevorkenhouder (6) van de fonduepan (2) door de handgrepen van de houder voorzichtig naar buiten te trekken (zie stap *a*, en *b* in het afgebeelde schema (**A**).
3. Haal de 6 vorken (8 vorken afhankelijk van het model) uit de houder (6) (zie stap *c*, en *d* in het afgebeelde schema (**B**).
4. Verwijder, bij het eerste gebruik, de opbergzak (1) (afhankelijk van het model).
5. Haal het voetstuk van het apparaat (5) uit de fonduepan (2).
6. Verwijder het elektriciteitssnoer (4).
7. Haal het karton eruit (3).

   Bewaar het voor het opbergen van het apparaat.

Voor het eerste gebruik:

- Verwijder alle verpakkingen, stickers of accessoires aan de binnen- en buitenkant van het apparaat.
- Maak de fonduepan schoon (2) (volg hierbij de aanwijzingen uit de paragraaf “Na gebruik”).
- Neem de binnenzijde van de fonduepan af met een zachte doek met olie (2).

NL

Montage en voorverwarmen

Plaats de fonduepan (2) op het voetstuk van het apparaat (5) (**D**).

Zorg ervoor dat de fonduepan goed en stabiel op het voetstuk van het apparaat staat.

Gebruik uitsluitend de bij het apparaat geleverde fonduepan of een fonduepan die u bij een erkend servicecentrum heeft gekocht.

Plaats geen aluminiumfolie of andere voorwerpen tussen de fonduepan en het verwarmingselement.

Voorkom beschadigingen van de fonduepan door:

De fonduepan uitsluitend op het voetstuk waarvoor hij gemaakt is te gebruiken (bijv.: de fonduepan nooit in een oven, op het gas of een elektrische kookplaat gebruiken...).

Zet het apparaat op een schone, vlakke en stevige ondergrond, waar hij tijdens de gehele duur van het fonduen zal blijven staan.

Gebruik bij voorkeur geen zachte ondergrond zoals bijv. een plastic tafelkleed.

Zet het apparaat nooit direct op een kwetsbare ondergrond (glazen tafel, tafelkleed, gelakt meubel...).

Belangrijke adviezen voor het gebruik FONDUE MET OLIE:

- Gebruik telkens nieuwe olie.
- Gebruik geen mengsel van verschillende soorten olie.
- Voeg nooit water toe aan de olie of een andere vette substantie.
- Voeg geen tuinkruiden of andere specerijen toe aan de olie.
- Wij raden u aan zonnebloemolie, arachideolie of plantaardig frituurvet, zoals bijv. kokosolie, te gebruiken.
- Gebruik geen gearomatiseerde oliën met ingrediënten (bijv.: druivenpitten of tuinkruiden).

Spoel de fonduepan goed om en droog het af voor gebruik als u de pan heeft schoongemaakt.

Vul de fonduepan (2).

Bij het vullen van de fonduepan dient u het minimum- (1 l) en maximumniveau (1,25 l) aan de binnenzijde van de fonduepan in acht te nemen (E).

Voor fondue met olie of bouillon dient u de fonduevorkenhouder (6) op de fonduepan (2) te plaatsen.

*De fonduevorkenhouder (6) dient op de handgrepen van de fonduepan (7) te worden bevestigd (**F**).*

De fonduevorkenhouder (6) is niet nodig bij kaasfondue, Provençaalse fondue of chocoladefondue.

Rol het hele snoer uit.

Controleer of het elektriciteitsnet overeenkomt met het vermogen en de spanning die op het typeplaatje van het apparaat staan aangegeven.

Sluit het apparaat uitsluitend aan op een geaard stopcontact.

Gebruikt u een verlengsnoer:

- dan dient dit geaard te zijn;

- dan dient u ervoor te zorgen dat niemand erover kan struikelen.

Wanneer het netsnoer is beschadigd dient deze te worden vervangen door de fabrikant, zijn servicedienst of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon om een gevaarlijke sitiatie te voorkomen.

Sluit het elektriciteitssnoer aan op het apparaat en steek de stekker in het stopcontact: het controlelampje gaat branden.

Sluit het apparaat nooit aan als u het niet gebruikt.

Gebruik het apparaat nooit leeg.

Zet de thermostaat op stand 5 en laat het apparaat voorverwarmen, volg hierbij de bij het gekozen recept aangegeven instructies (G).

Bij het eerste gebruik kan er gedurende de eerste minuten een beetje rook en een geur vrijkomen.

Laat het apparaat nooit zonder toezicht.

Fonduen

Na het voorverwarmen is het apparaat klaar voor gebruik.

Verplaats het apparaat nooit als het gevuld is met hete olie.

Dit apparaat is geen friteuse. Het is dus uitgesloten om patat, beignets enz. in de fonduepan te bakken.

Zet de thermostaat op de gewenste stand of op de in het recept aangegeven stand.

Iedere gebruiker plaatst een fonduevork met daaraan het te bakken ingrediënt in de fonduepan.

Afhankelijk van het recept worden de fonduevorken (8) op hun plaats gehouden dankzij de fonduevorkenhouder (6) (H).

Controleer eerst of de te bakken ingrediënten goed uitgelekt zijn.

Gebruikt u diepvriesproducten, controleer dan of deze geheel ontdooid zijn.

Laat de ingrediënten bakken volgens de aanwijzingen van het recept of de gewenste gaarheid.

NL

Raak nooit de metalen delen van het voorverwarmde of functionerende apparaat aan: deze zijn namelijk zeer heet.

Na het bakken is het apparaat heet: ga er uiterst voorzichtig mee om (het apparaat met hete olie mag nooit verplaatst worden).

Gebruik het apparaat nooit zonder toezicht.

NB: De dampen die tijdens het bereiden van voedsel vrijkomen kunnen gevaarlijk zijn voor (huis)dieren met bijzonder gevoelige luchtwegen, zoals vogels. Wij raden u daarom aan eventuele vogels op een veilige afstand van de plek waar u het apparaat gebruikt te plaatsen.

Voorkom beschadigen van de anti-aanbaklaag van de fonduepan door:

- *De bodem van de fonduepan niet met de fonduevorken aan te raken; zo voorkomt u krassen.*
- *Niet direct in de fonduepan te snijden.*
- *Bij voorkeur een houten spatel te gebruiken bij het bereiden van het recept.*

Na gebruik

Zet de thermostaat op de minimum stand.

Haal de stekker uit het stopcontact en verwijder vervolgens het elektriciteitssnoer van het apparaat: het controlelampje gaat uit.

Laat het apparaat afkoelen.

Verwijder de fonduevorkenhouder (6) van de fonduepan (2) door de handgrepen van de houder voorzichtig naar buiten te trekken (zie stap *a*, en *b* in het afgebeelde schema (**J**).

Verwijder de fonduepan van het voetstuk en giet de pan leeg.

Maak de fonduepan, de fonduevorkenhouder en de fonduevorken schoon met een sponsje, warm water en een beetje afwasmiddel.

De fonduepan en de fonduevorkenhouder zijn geschikt voor gebruik in de vaatwasmachine.

Gebruik geen metalen schuursponsje of schuurmiddelen.

Zijn er levensmiddelen aangekoekt, laat de fonduepan dan enige tijd in warm water weken voordat u hem schoonmaakt.

Bij kaasfondue raden wij u aan de fonduepan met water te vullen en een nacht te laten weken voordat u hem afwast.

Na het schoonmaken de fonduepan zorgvuldig afspoelen en afdrogen voordat u hem opnieuw gebruikt.

Het verwarmingselement kan niet schoongemaakt worden.

Is het verwarmingselement erg vuil, boen deze dan met een droge doek af als hij afgekoeld is.

Dompel het apparaat (het verwarmingselement en het elektriciteitssnoer) nooit onder in water of enige andere vloeistof.

Opbergen

Controleer of het apparaat afgekoeld en niet meer aangesloten is voordat u hem opbergt.

1. Verwijder de fonduevorkenhouder (6) van de fonduepan (2) door de handgrepen van de houder voorzichtig naar buiten te trekken (zie stap *a*, en *b* in het afgebeelde schema (K).
2. Klik de fonduevorken in de houder (6) (zie stap e en f in het afgebeelde schema).

   Drie vorken (of vier vorken afhankelijk van het model) worden met de punt naar boven, de overige drie (of vier vorken afhankelijk van het model) met de punt naar beneden vastgeklikt.
3. Rol het elektriciteitssnoer (4) op en leg het onder het voetstuk van het apparaat in de fonduepan (2) (M).

   Om de anti-aanbaklaag van de fonduepan te beschermen raden wij u aan een velletje keukenrol of het karton wat bijgeleverd wordt tussen de fonduepan (2) en het voetstuk (4) te plaatsen.
4. Plaats het voetstuk van het apparaat (5) in de fonduepan (2) (het verwarmingselement naar boven).
5. Klik de fonduevorkenhouder (6) op de handgrepen van de fonduepan (2).
6. Doe het apparaat in de opbergzak (1) (afhankelijk van het model).

   Houd de opbergtas buiten bereik van kinderen.

   Laat het apparaat afkoelen voordat het in de tas wordt opgeborgen.

Onderhoudstips:

- **Was de opbergtas in de wasmachine op het fijnwas programma of op een lage temperatuur.**
- **Let op: de opbergtas kan tijdens het wassen enigszins verkleuren.**
- **Uw opbergtas niet strijken.**

Wees vriendelijk voor het milieu!

- Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.
- Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.

NL

NL

Fondues

Ter informatie staan de kooktijd, de bereidingstijd en het aantal personen per gerecht aangegeven. De kooktijd hangt echter af van de grootte van de gebruikte levensmiddelen, de hoeveelheid ingrediënten en uw eigen smaak.

Kaasfondue

Voor 6 / 8 personen: • 900 g / 1,2 kg grof geraspte kaas (1/2 Emmenthaler en 1/2 Gruyère) • 5 / 6 dl droge witte wijn • 1 teentje knoflook • 1 borrelglas Kirsch • nootmuskaat • peper • stokbrood

Wrijf de binnenkant van de fonduepan in met het teentje knoflook en zet de thermostaat op stand 5. Doe de wijn met het citroensap in de fonduepan en meng dit 6 tot 7 minuten. Voeg de kaas toe en roer met een houten lepel tot het een glad mengsel wordt. Zodra de kaas gesmolten is, de Kirsch, een snufje nootmuskaat en wat peper toevoegen. Zet de thermostaat terug naar stand 3 of 4.

Serveren met: stokbrood, rauwkost, verse salades.

Chinese fondue

Voor 6 / 8 personen: • 450 g / 600 g varkenshaas- of filet • 450 g / 600 g kipfilet • 1 liter kippenbouillon • 2 teentjes knoflook • 2 plakjes gemberwortel • 200 g ossehaas of biefstuk • 200 g tahoe • 1 kg verse groenten (combinatie van uien, champignons, worteltjes, prei, Chinese kool, courgette, selderijknol, bamboespruiten (uit blik) en taugé) • citroensap

Saus: • 2 dl sojasaus • 1 eetlepel citroensap • 2 eetlepels honing • 2 plakjes gemberwortel • 2 teentjes knoflook • 1 borrelglas sherry • 1 eetlepel sesamolie

Zet de thermostaat op stand 5. Schenk de bouillon in de fonduepan. Voeg de fijngehakte knoflook en plakjes gemberwortel toe. Breng de bouillon aan de kook.

Snij het vlees in zeer dunne plakjes en leg het op schaaltjes. Snij de tahoe in dobbelsteentjes. Maak de groenten schoon. Snij de uien in dunne plakken. Borstel de champignons schoon en besprenkel ze met citroensap. Snij de prei, kool en selderijknol in reepjes. Besprenkel de selderij met citroensap. Snij de worteltjes in stukjes. Laat de bamboespruiten uitlekken. U kunt nu alle groenten (in porties) aan de bouillon toevoegen en ieder kan zelf het vlees aan een fonduevorkje in de bouillon gaar laten worden. De groenten kunnen met behulp van een speciaal netje uit de bouilllon gehaald worden. De bouillon wordt naarmate de maaltijd vordert, steeds geuriger en krachtiger. Als alles op is kan deze bouillon in Chinese rijstkommetjes geserveerd worden.

Saus: Verwarm de sojasaus met het citroensap en roer de honing erdoor tot deze geheel is opgelost. Voeg de overige ingrediënten toe en roer alles goed door elkaar.

Serveren met: witte rijst, een droge witte wijn of rosé of Chinese thee.

Fondues

Bourguignonne fondue

Voor 6 / 8 personen: • 1 liter olie • 200 g / 250 g kalfsfilet (per persoon) in blokjes van 2 cm gesneden

Sauzen: mayonaise, cocktailsaus, dragonsaus, pikante saus, saus met tuinkruiden

Zet de thermostaat op stand 5. Giet de olie in de fonduepan en laat de olie 15 minuten voorverwarmen.

Iedereen prikt een stukje vlees aan de fonduevork en laat dit ongeveer 1 tot 2 minuten in de olie bakken.

Kip fondue

Voor 6 / 8 personen: • 1 kip, zonder bot en in kleine stukjes gesneden • 4 / 8 worstjes, in stukjes gesneden • 1 liter notenolie

Sauzen: mayonaise, cocktailsaus, saus met Roquefort en sjalotjes

Zet de thermostaat op stand 5. Giet de olie in de fonduepan en laat de olie 15 minuten voorverwarmen.

Terwijl er gegeten wordt blijft de thermostaat op stand 5. Iedereen prikt een stukje kip en een stukje worst aan de fonduevork en laat dit ongeveer 4 minuten in de olie bakken. Na het bakken kunt u het vlees eventueel bakken.

Antilliaanse visfondue

Voor 6 / 8 personen: • 500 g / 650 g visfilet naar keuze • 3 teentjes knoflook • 1 / 1 1/2 ui • mespuntje chilipeper (facultatief) • 2 grote aard-appelen, geschild en gekookt • 6 gambas of 18 grote Noorse garnalen, gepeld • 1 citroen • zout • bloem • 2 / 3 eieren • 1 liter olie

Sauzen: pittige mayonaise, creoolse saus, pili pili saus

Haal de vis, knoflook, ui, chilipeper en de aardappelen door een groentenzeef. Klop de eieren los en roer deze door het mengsel. Vorm hiervan balletjes ter grootte van een walnoot. Rol de visballetjes door de bloem. Snij de gamba's in 2 of 3 stukken en rol deze, of de garnalen, ook door de bloem. Giet de olie in de fonduepan en zet de thermostaat op stand 5. Verwarm de olie gedurende 15 tot 20 minuten.

Prik de visballetjes en de gamba's of garnalen aan een fonduevorkje en bak de balletjes in 5 minuten en de gamba's en garnalen in 2 tot 3 minuten gaar.

Serveren met: Creoolse rijst.

NL

Fondues

Visfondue

Voor 6 / 8 personen: • 150 à 200 g vis (diverse soorten, naar keuze) per persoon • bloem • boter • 3 uien • 4 takjes peterselie • 1/4 witte wijn • 1 eetlepel mosterd • 1 liter olie

Snij de vis in blokjes en haal ze door de bloem.

Maak de saus als volgt: snipper de uien en fruit deze in een beetje boter in een hapjes- of braadpan samen met 4 takjes peterselie. Doe hier 1 eetlepel bloem bij. Meng de bloem er snel doorheen, voeg geleidelijk de wijn en 3/4 liter water toe. Voeg vervolgens eventuele visgraten toe. Laat het geheel 1 uur zachtjes koken. Zeef de nu verkregen bouillon. Schenk de bouillon in een kom en meng er 1 eetlepel scherpe mosterd door. Houd de saus warm op een réchaud.

Schenk de olie in de fonduepan. Zet de thermostaat op stand 5. Verwarm de olie gedurende 15 tot 20 minuten.

Prik nu een blokje vis aan het fonduevorkje, dompel dit in de hete olie en laat de vis goudbruin kleuren. Schenk er op het bord wat warme saus over.

Provencaalse fondue

Voor 6 / 8 personen: • 8 tomaten (of maximaal 800 g) • 50 g boter • 1 groene paprika • 1 kg geraspte emmenthaler • 1/2 theelepeltje versgemalen zwarte peper • snufje gedroogde marjoraan • 1 bekertje crême fraîche • 1 theelepel allesbinder • 1 1/2 glas witte wijn • 2 theelepels paprikapoeder • stokbrood

Snij het stokbrood in kleine stukjes. Dompel de tomaten 1 minuut onder in kokend water, verwijder het vel en snijd ze in stukjes. Doe de boter in de fonduepan en zet de thermostaat op stand 4 of 5. Laat de boter smelten en voeg de tomaten en de in reepjes gesneden groene paprika toe. Fruit alles gedurende 5 minuten. Zet de thermostaat terug op stand 3 of 4 en voeg het paprikapoeder toe, verwarm alles nog eens gedurende 2 minuten. Voeg de geraspte kaas toe en laat deze al roerend met een houten spatel smelten. Voeg de peper, de majoraan toe en de crème fraîche toe. Strooi de allesbinder over het geheel en meng alle ingrediënten goed. Verwarm de wijn in een pannetje en leng hier de fondue mee aan.

Zet de thermostaat op stand 2. Prik nu stukjes brood aan de vorkjes en dompel deze in de fondue.

Fondues

Chocolade fondue

Voor 6 personen: • 500 g pure chocolade • 4 dl verse slagroom • 2 eetlepels cognac (naar smaak) • stukjes fruit: peer, banaan, appel, aardbei, perzik, pruimen

Zet de thermostaat op stand 1. Laat de verse slagroom ongeveer 2 minuten warm worden. Rasp of schaaf de chocolade en laat die 10 minuten bij de slagroom smelten, terwijl u af en toe roert tot er een mooie gelijkmatige massa ontstaan is. Daarna voegt u twee eetlepels cognac toe. Als de fondue voor kinderen bestemd is dan neemt u in plaats van cognac een vanillestokje. Tijdens het fonduen laat u de thermostaat op stand 1 staan.

In chocolade fondue kunt u stukjes fruit dopen zoals peer, banaan, appel, aardbei, perzik, ananas, pruimen, noot of amandel. Stukjes stokbrood of geroosterd brood smaken er uitstekend bij.

Sauzen

Sauzen op basis van mayonaise

Pittige mayonaise: Roer door een kommetje mayonaise 2 mespunten fijngehakte Spaanse pepers of sambal.

Cocktail: Roer door een kommetje mayonaise 3 eetlepels ketchup, 1 eetlepel scherpe mosterd, 1 eetlepel whisky of cognac, een snufje cayennepeper en een scheutje citroensap.

Rose saus: Roer door een kommetje mayonaise 1 eetlepel ketchup, peper, zout en een klein scheutje cognac.

Dragonsaus: Knip de blaadjes van 6 takjes verse dragon met een schaar zeer fijn en meng ze door een kommetje mayonaise. Voeg peper en zout naar smaak toe.

Knoflooksaus: Voeg met behulp van een knoflookpers 6 teentjes knoflook aan een kommetje mayonaise toe. Roer de uitgeperste knoflook samen met zout en peper naar smaak door de mayonaise.

Pikante saus: Roer door een kommetje mayonaise 1 afgestreken dessertlepel fijngehakte sjalotten, 1 afgestreken dessertlepel fijngehakte augurken, mosterd naar smaak, 1 volle theelepel kappertjes en fijngehakte verse of gedroogde tuinkruiden (bijv. peterselie) naar smaak.

Rode mayonaisesaus: Meng door een kommetje mayonaise 1 eetlepel geconcentreerde tomatenpuree, 2 theelepels paprikapoeder en 1 afgestreken eetlepel gesnipperde sjalotten.

Mayonaise "tartare": Voeg aan een kommetje mayonaise naar smaak mosterd en fijngeknipte bieslook toe.

Paprika-mayonaise: Meng door een kommetje mayonaise zoveel paprikapoeder dat de mayonaise een mooie oranje-rode kleur heeft. Roer er vervolgens 1 mespuntje cayennepeper, 1 eetlepel cognac en 2 theelepels kappertjes door.

NL

Sauzen

Sauzen op basis van boter

Met knoflook en peterselie: Voeg bij 125 gram zachte boter 4 uitgeperste of zeer fijngesneden teentjes knoflook en 2 eetlepels zeer fijn gehakte peterselie. Tot gebruik in de koelkast bewaren.

Roquefort en sjalotjes: Stamp 2 gesnipperde sjalotjes en 50 g verkruimelde roquefort kaas in een vijzel fijn. Roer dit mengsel door 125 g zachte boter. Eventueel afmaken met een klein scheutje dragonazijn.

Sauzen op basis van creme fraiche

Met citroen: Pers het sap van 1 citroen uit en meng het met 1 eetlepel scherpe mosterd en 5 eetlepels crème fraîche en versgemalen zwarte peper naar smaak.

Met tuinkruiden: Meng 2 eetlepels crème fraîche met het sap van een halve citroen. Voeg naar smaak een keuze van verse of gedroogde tuinkruiden toe (bijv. peterselie, bieslook, dille, tijm, dragon).

Aurora: Meng 6 eetlepels crème fraîche met 1 eetlepel ketchup en scheutje whisky. Voeg peper, zout en en mespuntje cayennepeper toe.

Uiensaus: Snipper 4 grote uien en laat deze in een pan met een klontje boter zacht worden zonder ze te laten kleuren. Bestrooien met wat peper en cayennepeper. Doe 2 eetlepels crème fraîche in een kommetje, roer er een snufje nootmuskaat door en voeg vervolgens de uien toe. Mengen tot een mooie saus.

Appel-cider saus: Schil een appel, verwijder het klokhuis en snijd het vruchtvlees in kleine blokjes. Verwarm de appelblokjes met een klontje boter in een steelpan. Zodra de appel zacht begint te worden 1 glas cider toevoegen. De saus in laten dikken tot zij er uitziet als appelmoes en af laten koelen. Meng er vervolgens 5 eetlepels crème fraîche en wat versgemalen peper door.

Exotische sauzen

Scherpe sojasaus: Roer door een kommetje ketjap 6 eidooiers en een kleine beetje geraspte mierikswortel.

Creoolse saus: Pel 2 bananen en snijd ze in plakjes. Bak deze zacht en maak ze met een vork fijn. Meng er dan 2 eetlepels rum door. Warm tot lauw serveren.

Piri-piri: Verwarm 2 kleine blikjes tomatenpuree en voeg daar 1 eetlepel piri-piri kruiden aantoe.

Overige sauzen

Met sjalotjes en azijn: Snipper 6 sjalotjes zeer fijn en roer deze door een kommetje azijn. Voeg peper en zout toe.

Aioli: Meng 2 eidooiers met 4 uitgeperste teentjes knoflook en wat zout en peper. Voeg scheutje voor scheutje 1/4 liter olijfolie toe. Klop de olie telkens zorgvuldig door de saus . Roer aan het eind wat citroensap door de saus.

Wir danken Ihnen für den Kauf dieses TEFAL-Gerätes. Lesen Sie die Anweisungen dieser Bedienungsanleitung aufmerksam durch und bewahren Sie dieselbe griffbereit auf.

Dieses Produkt ist nur für den Hausgebrauch.

Für Ihre Sicherheit entspricht dieses Produkt allen gängigen Standards (Niederspannungsrichtlinie, elektromagnetische Verträglichkeit, Lebensmittelverordnung, Umweltschutz,...).

Die Firma TEFAL behält sich das Recht vor, die Merkmale oder Bestandteile seiner Produkte im Interesse des Verbrauchers jederzeit zu ändern.

Vorsorge gegen Haushaltsunfälle

Überlassen Sie niemals unbeaufsichtigt Kindern oder Personen das Gerät, wenn deren physische oder sensorische Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen sie am sicheren Gebrauch hindern. Sie müssen stets überwacht werden und zuvor unterwiesen sein. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

- **Berühren Sie nicht die heißen Flächen des Geräts.**
- **Das Gerät niemals am Stromkreislauf lassen, wenn es nicht in Betrieb ist.**

Im Falle eines Unfalls, lassen Sie bitte sofort kaltes Wasser über die Verbrennung laufen und rufen Sie gegebenenfalls einen Arzt.

Sicherheitshinweise

1. Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig vor der ersten Inbetriebnahme Ihres Gerätes durch: Eine unsachgemäße Bedienung entbindet TEFAL von jeglicher Haftung.
2. Um Ihre Sicherheit zu gewährleisten, entspricht dieses Gerät den anwendbaren Normen und Bestimmungen (Bestimmungen über Niederspannung, elektromagnetische Verträglichkeit und Umweltschutz).
3. Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Verpackungen und Aufkleber innerhalb und außerhalb des Gerätes und entnehmen Sie das Zubehör.
4. Überlassen Sie Kindern niemals unbeaufsichtigt das Gerät. Die Benutzung dieses Gerätes durch kleine Kinder und behinderte Personen darf nur unter Aufsicht erfolgen.
5. Überprüfen Sie, ob der Anschlusswert Ihres Gerätes mit der auf Ihrem Stromzähler angegebenen Spannung übereinstimmt.
6. Bei fehlerhaftem Anschluss erlischt die Garantie.
7. Das Gerät darf nur an geerdete Steckdosen angeschlossen werden.
8. Ihr Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch und nur für den Einsatz in geschlossenen Räumen vorgesehen.
9. Ziehen Sie den Netzstecker nach jeder Benutzung und vor jeder Reinigung des Gerätes.
10. Benutzen Sie Ihr Gerät nicht, wenn es nicht fehlerfrei funktioniert, gefallen ist oder sichtbare Schäden aufweist.
11. Jeder Eingriff, außer der im Haushalt üblichen Reinigung und Wartung durch den Kunden, muss durch einen autorisierten TEFAL Kundendienst erfolgen.

12. Das Gerät, die Zuleitung oder den Stecker niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen.
13. Lassen Sie die Zuleitung niemals in die Nähe von oder in Berührung mit den heißen Teilen des Gerätes, einer Wärmequelle oder einer scharfen Kante kommen.
14. Lassen Sie die Zuleitung niemals herunterhängen und ziehen Sie niemals den Stecker an der Zuleitung aus der Steckdose.
15. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn die Zuleitung oder der Stecker beschädigt sind. Um jegliche Gefahr zu vermeiden, lassen Sie diese Teile durch den TEFAL Kundendienst austauschen.
16. Bei Geräten mit einer losen Zuleitung darf nur die originale Zuleitung verwendet werden.
17. Stellen Sie das Gerät auf eine saubere, flache, stabile, hitzebeständige und gegen Wasserspritzer geschützte Unterlage.
18. Bei Verwendung einer Verlängerungsschnur muss diese einen Stecker mit Erdung aufweisen und sie muss so verlegt werden, dass niemand darüber stolpern kann.
19. Das Gerät nie unbeaufsichtigt betreiben.
20. Bewegen Sie das Gerät niemals solange es mit heißem Öl oder heißen Speisen gefüllt ist.
21. Das Gerät wird bei Betrieb sehr heiß. Vorsicht: Verbrennungsgefahr.
22. Das Gerät nie in die Nähe oder unter leicht entflammbare Gegenstände (z.B. Gardinen, Vorhänge) stellen.
23. Sollten Teile des Gerätes in Brand geraten, versuchen Sie nicht, die Flammen mit Wasser zu löschen, sondern ziehen Sie den Netzstecker und ersticken Sie sie mit einem feuchten Tuch.
24. Lassen Sie das Gerät vollständig auskühlen, bevor Sie es reinigen und wegräumen.
25. Achten Sie darauf, dass der Fonduetopf stabil und in der Mitte des Sockels steht.
26. Nur den mitgelieferten oder bei einer zugelassenen Kundendienststelle erworbenen Fonduetopf verwenden.
27. Niemals Aluminiumfolie oder andere Gegenstände zwischen Fonduetopf und Heizspirale legen.
28. Den Fonduetopf nur auf dem Sockel benutzen, für den er konzipiert wurde. Niemals in den Ofen, auf eine Gasflamme oder eine elektrische Herdplatte stellen.
29. Geben Sie niemals Wasser in Öl oder andere Fettstoffe.
30. Beachten Sie die minimale und maximale Füllmenge.

D

Auspacken

1. Das Gerät aus seinem Beutel nehmen (1) (je nach Modell) (**C**).

Beim erstmaligen Auspacken befindet sich der Beutel (je nach Modell) im Innern des Gerätes.

2. Die Gabelhalterung (6) des Fonduetopfes (2) an den Griffen leicht nach außen ziehen und entnehmen (siehe Vorgang *a*, dann *b* auf nebenstehender Abbildung (**A**).

3. Die 6 oder 8 Gabeln je nach Modell aus der Halterung entnehmen (6) (siehe Vorgang *c*, und *d* auf nebenstehender Abbildung (**B**).

4. Beim erstmaligen Auspacken den Beutel entfernen (1) (je nach Modell).

5. Den Sockel des Geräts (5) aus dem Fonduetopf (2) nehmen.

6. Das Netzkabel entnehmen (4).

7. Nehmen Sie den Keil aus der Pappe (3).

Heben Sie die Pappe zum Verstauen des Gerätes auf.

Vor der ersten Benutzung:

- Alle Verpackungselemente, Aufkleber oder ähnliches innen und außen am Gerät entfernen.
- Den Fonduetopf spülen (2) (den Anweisungen von Abschnitt “Nach der Benutzung” folgen).
- Die Innenseite des Fonduetopfes mit einem weichen geölten Tuch ausreiben (2).

Aufstellen und Vorheizen

Den Fonduetopf auf (2) den Gerätesockel stellen (5) ().

Darauf achten, dass der Fonduetopf stabil und in der Mitte des Sockels steht.

Nur den gelieferten oder einen bei einer zugelassenen Kundendienststelle erworbenen Fonduetopf benutzen.

Niemals Aluminiumfolie oder andere Gegenstände zwischen Fonduetopf und Heizspirale legen.

Um die Beschädigung des Fonduetopfes zu vermeiden:

Den Fonduetopf nur auf dem Sockel benutzen, für den er konzipiert wurde (d.h. nicht in den Ofen, auf eine Gasflamme oder eine elektrische Herdplatte stellen).

Das Gerät auf eine saubere, flache und stabile Unterlage an der Stelle aufstellen, wo es auch für das Essen verwendet wird.

Die Benutzung auf einer weichen Unterlage, wie z. B. einer “Kunststoffdecke“, ist zu vermeiden.

Das Gerät niemals direkt auf eine zerbrechliche Unterlage stellen (Glastisch, Decke, lasiertes Möbelstück…).

Wichtige Benutzungshinweise FONDUE MIT ÖL:

- Immer wieder frisches Öl benutzen.
- Keine Öle miteinander mischen.
- Niemals Wasser in Öl oder auf einen anderen Fettstoff geben.
- Keine Kräuter der Provence oder Würzmittel in das Öl geben.
- Wir empfehlen Sonnenblumenöl, Erdnussöl oder Pflanzenfett.
- Keine aromatisierten Öle mit Zutaten verwenden (Beispiel: Traubenkerne oder Kräuter der Provence).

Wenn der Fonduetopf abgewaschen wurde sollte dieser vor dem nächsten Kochen gut ausgespült und getrocknet werden.

D

Den Fonduetopf füllen (2).

Beim Füllen des Topfes die minimale (1 l) und maximale Füllstandmarkierung (1,25 l) auf der Topfinnenseite beachten (E).

Bei Fondues mit Öl oder Brühe die Gabelhalterung (6) auf den Fonduetopf (2) legen.

Sie (6) wird an den Griffen (7) des Fonduetopfes festgeklemmt (F).

Die Gabelhalterung (6) ist bei Käsefondue, provenzalischem Fondue oder Schokoladenfondue nicht erforderlich.

Das Netzkabel vollständig abwickeln.

Vergewissern Sie Sich, dass Spannung und Leistung des Netzes mit den Angaben unter dem Gerät kompatibel sind.

Das Gerät nur an einen Stecker mit Erdung anschließen.

Bei Verwendung einer Verlängerungsschnur:

- muss diese einen Stecker mit Erdung aufweisen;

- sind alle Vorkehrungen zu treffen, damit niemand darin hängen bleibt.

Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnliche qualifizierte Person erstetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Das Netzkabel erst am Gerät und anschließend am Netzstecker anschließen: die Kontrolllampe leuchtet auf.

Das Gerät niemals an das Stromnetz anschließen, wenn es nicht benutzt wird.

Niemals das Gerät mit leerem Topf benutzen.

Den Thermostat auf Position 5 stellen und entsprechend den Angaben des jeweiligen Rezepts vorheizen (G).

Bei der ersten Benutzung kann es in den ersten Minuten zu einer leichten Geruchs- oder Rauchbildung kommen.

Das Gerät ist immer unter Aufsicht zu benutzen.

Garen

Nach dem Vorheizen ist das Gerät betriebsbereit.

Den Topf mit dem heißen Öl nicht verstellen.

Dieses Gerät ist keine Fritteuse. Es darf also in keinem Fall zur Zubereitung von Pommes Frites, Krapfen usw. verwendet werden.

Den Thermostat auf die gewünschte Position stellen bzw. den Angaben des Rezepts folgend einstellen.

Jede Person legt die mit dem zu kochenden Lebensmittel bestückte Gabel in den Topf.

Je nach Rezept werden die Gabeln (8) auf die Gabelhalterung (6) gesteckt (H).

Vergewissern Sie sich, dass die zu garenden Lebensmittel gut abgetropft sind.

Bei tiefgefrorenen Produkten darauf achten, dass sie vollkommen aufgetaut sind.

Lassen Sie das Lebensmittel entsprechend den im Rezept angegebenen bzw. der gewünschten Garzeit im Topf.

Nicht die Metallteile des sich aufheizenden oder in Betrieb befindlichen Geräts benutzen. Sie sind sehr heiß.

Nach dem Garen bleibt das Gerät heiß: bitte vorsichtig handhaben. Wenn das Gerät mit heißem Öl gefüllt ist, sollte es nicht bewegt werden.

Das in Betrieb befindliche Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen.

N-B: Die Kochdämpfe können für Tiere mit einem besonders empfindlichen Atemsystem wie Vögel eine Gefahr darstellen. Vogelhaltern wird empfohlen, die Tiere vom Kochplatz entfernt zu halten.

Um das Antihaft-Vermögen der Innenbeschichtung des Topfes nicht zu beeinträchtigen:

- *Nicht mit der Gabel am Topfboden kratzen, da dies die Beschichtung beschädigt.*
- *Niemals etwas im Topf schneiden.*
- *Bei der Zubereitung des Rezepts vorzugsweise einen Holzspatel benutzen.*

Nach der Benutzung

Den Thermostat auf Minimalposition stellen.

Das Netzkabel erst aus dem Netzstecker und dann aus dem Gerät ziehen: die Kontrolllampe erlischt.

Das Gerät abkühlen lassen.

Die Gabelhalterung durch leichtes Ziehen der Griffe (6) nach außen aus dem Fonduetopf (2) nehmen (siehe Vorgang *a*, und *b* auf nebenstehender Abbildung (J).

Den Fonduetopf vom Sockel nehmen und entleeren.

Fonduetopf, Gabelhalterung und Gabeln mit einem Schwamm, warmem Wasser und Spülmittel spülen.

Fonduetopf und Gabelhalterung können auch in die Spülmaschine gestellt werden.

Keinen Topfkratzer und kein Scheuerpulver verwenden.

Ist der Topf angebrannt, ihn vor dem Spülen in Wasser einweichen.

Wir empfehlen, nach einem Käsefondue den Topf mit Wasser zu füllen und vor dem Reinigen über Nacht einzuweichen.

Nach dem Säubern den Topf gut abspülen und komplett trocknen, bevor sie ihn wiederbenutzen.

Die Heizspirale wird nicht gereinigt.

Ist sie dennoch verschmutzt, dieselbe in abgekühltem Zustand mit einem trockenen Tuch abreiben.

Das Gerät niemals mit Heizspirale und Netzkabel in Wasser tauchen.

Wegräumen

Überprüfen Sie vor dem Wegräumen, dass das Gerät abgekühlt und der Netzstecker gezogen ist.

1. Nehmen Sie die Gabelhalterung (6) durch leichtes Ziehen der Griffe nach außen aus dem Topf (2) (siehe Vorgang *a*, und *b* auf nebenstehender Abbildung) (**K**).
2. Die Gabeln auf der Gabelhalterung (6) festklemmen (siehe Vorgang *e*, und *f* auf nebenstehender Abbildung) (**L**).

   Befestigen Sie sie so, dass drei Gabeln (oder vier je nach Modell) in die eine, und drei (oder vier je nach Modell) in die andere Richtung zeigen.
3. Das Netzkabel aufwickeln (4) und auf den Sockel in den Fonduetopf (2) legen (**M**).

   Wir empfehlen Ihnen den Keil in die Pappe (3) oder ein Küchentuch zwischen den Fonduetopf (2) und das Netzkabel (4) zu legen.
4. Den Sockel des Geräts (5) in den Fonduetopf (2) stellen (Heizspirale nach oben).
5. Die Gabelhalterung (6) an den Griffen des Fonduetopfes (2) festklemmen.
6. Das Gerät in den dafür vorgesehenen Beutel (1) schieben (je nach Modell).

   Halten Sie die Aufbewahrungstasche außerhalb der Reichweite von Kindern.

   Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es in der praktischen Aufbewahrungstasche verstauen.

Reinigungshinweise für die Aufbewahrungstasche :

- **Wir empfehlen für die Reinigung in der Waschmaschine den Schonwaschgang bei niedriger Temperatur.**
- **Achtung: Die Aufbewahrungstasche kann während des Waschvorganges an Farbe verlieren.**
- **Bitte die Aufbewahrungstasche nicht bügeln !**

Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

- Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
- Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle. Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

D

Fondues

Die Anzahl der Personen und die Garzeiten sind als Hinweise zu sehen und können je nach Größe der Lebensmittel, der Menge der Zutaten und je nach Geschmack der Personen variieren.

Käsefondue

Für 6 / 8 Personen: • 900 g / 1,2 kg Käse (300 g / 400 g Beaufort, 300 g / 400 g Emmentaler, 300 g / 400 g Comté) gerieben oder in feine Streifen geschnitten • 50 bis 60 cl trockener Weißwein • 1 Knoblauchzehe • 1 Glas Kirschwasser (nach Belieben) • Pfeffer und geriebene Muskatnuss • Weißbrot

Den Topf innen mit der Knoblauchzehe einreiben. Thermostat auf 5 stellen. Wein in den Topf gießen. 6 bis 10 Minuten erhitzen. Allmählich den Käse unter ständigem Rühren mit einem Holzkochlöffel in den Topf geben, bis eine homogene Masse entsteht. Sobald der Käse geschmolzen ist Kirschwasser und Gewürze hinzufügen.

Während des Essens den Thermostat auf 3 zurückdrehen. Das in Würfel geschnittene Brot auf die Gabel spießen und im Fondue drehen.

Dazu trockenen Weißwein reichen.

Chinesischesfondue

Für 6 / 8 Personen: • 450 g / 600 g Rinderfilet oder Rinderrücken, in feine längliche Streifen geschnitten • 450 g / 600 g Schweinefilet in feine längliche Streifen geschnitten • 1 l Hühnerbouillon • 6 Eigelb • 1 Sellerie • 1 Knoblauchzehe • 1/2 Zwiebel • 5 Gewürze-Pulver • 20 g trockene schwarze Champignons (am Vorabend einweichen) • 1 kleine Dose Bambussprossen • 1 Dose Sojasprossen • Soja-Soße

Soße: Soja-Soße mit 6 Eigelb und etwas geriebenem Meerrettich, Pimentpaste, Salz und 5-Gewürze-Pulver mischen

Thermostat auf 5 stellen. 1 l Hühnerbouillon in den Topf gießen, 3 Teelöffel Soja-Soße hinzufügen. 1 Knoblauchzehe, 1/2 Zwiebel in Scheiben geschnitten, 1 Sellerie in Streifen geschnitten, die die Hälfte der in Streifen geschnittenen Champignons, Salz, 1 Teelöffel 5-Gewürze-Pulver hinzufügen. 5 Minuten aufwärmen, dann den Thermostat auf 4 zurückstellen. Bouillon etwa 10 Minuten leicht kochen lassen, bevor Sie mit dem Essen beginnen.

Jeder rollt das Fleisch um seine Gabel und hält es etwa 1 bis 2 Minuten in die Bouillon-Brühe.

Dazu wird Reis gereicht: dem gekochten Reis ein Omelett aus 3 gekochten Eiern, einige Scheiben chinesische Wurst oder Schinken, 1 in Scheiben geschnitten, in Butter ausgelassene Zwiebel hinzufügen. Champignons, Bambussprossen in feine Scheiben geschnitten hinzufügen.

Mit einem trockenen Weißwein oder Rosé-Wein oder mit Tee servieren.

Fondues

Fleischfondue

Für 6 /8 Personen: • 1 l Öl • 200 g / 250 g Rinderfilet pro Person in Würfel geschnitten (Seitenlänge 2 cm)

Soßen : Mayonnaise, Rosa Soße, Estragonsoße, Marius-Soße, Bernaise-Fertigsoße, pikante Soße, Knoblauch mit Piment, Kräutersoße

Thermostat auf 5 stellen. Öl in den Topf gießen. Etwa 15 Minuten aufwärmen.

Fleisch auf die Gabel spießen und 1 bis 2 Minuten ins Öl halten.

Hühner-Fondue

Für 6 / 8 Personen: • Fleisch von 1 Hähnchen in Würfel geschnitten, ohne Haut • 4 Knoblauch-Würste in Scheiben geschnitten • 1 Liter Erdnussöl

Soßen: Mayonnaise, Rosa Soße, Roquefort und Schalotten, Normandie

Thermostat auf 5 stellen. Öl in den Topf gießen. Etwa 15 Minuten lang erhitzen, Während des Essens Thermostat auf 5 lassen.

Hintereinander ein Stückchen Hähnchen, eine Scheibe Wurst aufspießen und etwa 4 Minuten braten. Danach salzen und pfeffern.

Fondue der Antillen

Für 6 / 8 Personen: • 500 g / 650 g Kabeljau- oder Merlanfilet • 3 Knoblauchzehen • 1 / 1 1/2 Zwiebel • 2 große gekochte und geschälte Kartoffeln • 6 geschälte Gambas oder rosa Garnelen • Mehl • 2 / 3 ganze Eier • 1 Liter Öl

Soßen: Feuer-Mayonnaise, kreolische Mayonnaise

Kabeljau oder Merlan mit Knoblauch, Zwiebel, Kartoffeln pürieren. Alles mit 2 ganzen Eiern vermischen und daraus nussgroße Bällchen formen, die in Mehl gerollt werden. Gambas in 2 oder 3 Stücke schneiden und leicht in Mehl wenden. 1 Liter Öl in die Pfanne gießen. Thermostat auf 5 stellen. 15 bis 20 Minuten erwärmen.

Während des Essens den Thermostat auf 5 lassen. Die Fischbällchen auf die Gabel spießen und etwa 5 Minuten, die Gambas 2 bis 3 Minuten garen.

Dazu reicht man kreolischen Reis.

Fondues

Fondue der Amerika-Küste

Für 6 / 8 Personen: • pro Person 150 bis 200 g verschiedene Fischsorten (Saint Pierre, Hundshai, Scholle, Kabeljau) • Mehl • Butter • 3 Zwiebeln • Petersilie • 1/4 Liter Weißwein • 1 Liter Öl

Fischfilet in Würfel schneiden und in Mehl wenden.

Soße: die klein geschnittene Zwiebel und vier Stengel Petersilie in etwas Butter anbraten. Einen Esslöffel Mehl hinzufügen, schnell vermischen und mit Weißwein und 3/4 Liter Wasser aufgießen. Alle Fischstücke hinzufügen und etwa 1 Stunde kochen lassen. Alles gut passieren und durch ein Sieb drücken. Die Soße in eine Schale gießen und mit 1 Esslöffel scharfem Senf binden.

Öl in den Topf gießen. Thermostat auf 5 stellen. Etwa 15 Minuten erhitzen.

Jeder spießt sich Fisch auf die Gabel und brät ihn im Öl. Dazu wird die Soße gut heiß serviert.

Vegetarier-Fondue

Für 6 / 8 Personen: • 1 Liter Öl • 1 große Aubergine • 1 Sellerieknolle • 3 Artischockenherzen • 12 fertige Kartoffelpuffer (oder tiefgefroren) • weißer Teil von 2 Stangen Lauch • Salz • Zitrone • Paniermehl • Pfeffer • 2 Karotten in feinen Scheiben

Soßen: Zitronensoße, Marius, Roquefort und Schalotten, Knoblauch und Petersilie.

Die Aubergine ungeschält in feine Scheiben schneiden, mit Salz bedecken und 1 Stunde entwässern lassen. Die Sellerieknolle 12 Minuten mit den Lauchstücken, den Artischockenherzen und Karotten in gesalzenem Wasser kochen. Gemüse abschütten und abtrocknen. Lauch, Sellerieknolle und Artischockenherzen in Scheiben und große Würfel schneiden, im Paniermehl wenden und bis zum Servieren kaltstellen, damit die Stücke wieder fest werden. Öl in den Topf gießen. Thermostat auf 5 stellen. Etwa 15 Minuten erhitzen. Gemüse abwechselnd aufspießen und 3 bis 4 Minuten garen lassen. Während des Garens den Thermostat auf 5 lassen.

Fondues

Schokoladen-Fondue

Für 6 / 8 Personen: • 500 g Zartbitterschokolade • 2 x 20 cl Crème fraîche • 2 Esslöffel Cognac (beliebig) • frisches Obst in Stücke geschnitten : Birnen, Bananen, Äpfel, Pfirsiche, Aprikosen, Ananas, Pflaumen

Thermostat auf 1 stellen. Crème fraîche etwa 2 Minuten lang zergehen lassen, Schokolade in kleinen Stücken hinzufügen und 10 Minuten lang unter Rühren zergehen lassen, bis die Masse homogen ist. Dann 2 Esslöffel Cognac hinzufügen.

Während des Essens den Thermostat auf 1 lassen. 1 oder 2 Stücke Obst aufspiessen und in die Schokolade tauchen.

Dazu reicht man: Süße Stückchen, Lebkuchen, Kuchen, Gebäck, Mandeln, Haselnüsse.

Die Soßen

Soßen auf Mayonnaise-Basis

Feuer-Mayonnaise: Mayonnaise, Ei, Senf, 2 Messerspitzen Pimentpaste.

Cocktail-Soßen: Mayonnaise, 3 Esslöffel Ketchup, 1 Esslöffel mittelscharfer Senf, 1 Esslöffel Whisky oder Cognac, Cayenne-Pfeffer, etwas Zitronensaft.

Rosa Soße: Mayonnaise, 1 Teelöffel Ketchup, Cognac.

Estragon-Soße: Mayonnaise, Estragon.

Marius-Soße: Mayonnaise, 6 fein gehackte Knoblauchzehen.

Pikante Soße: Mayonnaise, 1 Teelöffel gehackte Schalotten, gehackte Essiggurken, englischen Senf. 1 Esslöffel Kapern, Petersilie.

Ungarische Soße: Mayonnaise, 1 Esslöffel Paprika, 1 Esslöffel gehackte Schalotten.

Fransözische Tatare-Soße: Mayonnaise, Paprika, 1 Messerspitze Cayenne-Pfeffer, 1 Esslöffel Cognac, 1 Esslöffel Kapern.

Paprika-Soße: Mayonnaise, Paprika, 1 Messerspitze Cayenne-Pfeffer, 1 Esslöffel Kapern.

Die Sossen

Soßen auf Butter-Basis

Knoblauch und Petersilie: 125 g weiche Butter, 4 Knoblauchzehen und 2 Esslöffel fein gehackte Petersilie. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Roquefort und Schalotten: 2 Schalotten hacken und mit 50 g Roquefort fein zerdrücken. 125 g weiche Butter hinzufügen. Nach Wunsch ein Paar Tropfen Estragonessig hinzufügen.

Schnelle Soße Bearnaise: Das kalte Eigelb eines 5 Minuten-Eies mit einem Esslöffel gehacktem Estragon,1/2 Teelöffel Estragonsenf, 3 Messerspitzen Salz und etwas Pfeffer verrühren. Alles mit 125 g weicher Butter mischen.

Soßen auf Creme-fraiche-Basis

Zitronen-Soßen: Saft von 1/2 Zitrone mit 1 Esslöffel scharfem Senf und 5 Esslöffeln Crème fraîche mischen. Leicht pfeffern.

Kräuter-Soße: Crème fraîche, fein geschnittene Kräuter und den Saft einer 1/2 Zitrone vermischen.

Soße Normandie: 1 geschälten, in kleine Stücke geschnittenen Apfel in einem nussgroßen Stück Butter dünsten. Sobald der Apfel weich ist, 1 Glas Apfelwein in den Topf gießen. Reduzieren, bis sich eine Püreemasse ergibt, dann abkühlen lassen. 5 Esslöffel Crème fraîche hinzufügen. Pfeffern.

Exotische Soßen

Soja-Soße: Soja-Soße mit 6 Eigelb und etwas geriebenem Meerrettich mischen.

Kreolische Soße: 2 Bananen schälen, in Scheiben schneiden und in einem nussgroßen Stück Butter dünsten. Zerdrücken und 2 Esslöffel Rum hinzufügen. Lauwarm servieren.

Kräftige Soßen

Essig-Schalotten-Soßen: 6 Schalotten sehr fein hacken und mit einer 3/4 Tasse Essig mischen.

Knoblauch-Soßen: 4 gehackte Knoblauchzehen. 2 Eigelb, Salz und Pfeffer hinzufügen, mischen. 1/4 Liter Olivenöl langsam wie bei einer Mayonnaise einrühren. Etwas Zitronensaft hinzufügen.

Grazie di aver acquistato questo apparecchio TEFAL. Leggere attentamente le istruzioni d'uso e tenerle a portata di mano.

Questo prodotto è destinato solamente ad uso domestico.

Per la vostra sicurezza, questo prodotto è conforme alle norme in vigore (Direttiva Basso Voltaggio, Compatibilità elettromagnetica, Materiali compatibili con il cibo, Ambiente,...).

La società Tefal si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento, nell'interesse del consumatore, caratteristiche o componenti di questo prodotto.

Prevenzione degli incidenti domestici

Questo apparecchio non dovrebbe essere utilizzato da persone (compresi i bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o da persone prive di esperienza o di conoscenza, tranne se hanno potuto beneficiare, tramite una persona responsabile della loro sicurezza, di una supervisione o di istruzioni preliminari relative all'utilizzo dell'apparecchio. È opportuno sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

- **Non toccare mai le superfici calde dell'elettrodomestico.**
- **Non collegare mai l'apparecchio quando non viene utilizzato.**

I

Nel caso di incidente, sciacquare immediatamente la scottatura con acqua fredda e chiamare un medico se necessario.

Smontaggio

1. Estraete l'apparecchio dal suo sacco (1) (secondo il modello) (C).

   Al primo utilizzo, il sacco (secondo il modello) si trova all'interno dell'apparecchio.

2. Togliete il supporto per le forchette (6) dalla casseruola (2), tirando leggermente le impugnature verso l'esterno (vedi azione *a*, poi *b* schema qui a fianco (A).
3. Togliete le 6 forchette (o le 8 forchette secondo il modello) dal loro supporto (6) (vedi azione *c*, poi *d* schema qui a fianco (B).
4. Al primo utilizzo, togliete il sacco (1) (secondo il modello).
5. Togliete la base dell'apparecchio (5) dall'interno della casseruola (2),
6. Ritirate il cavo di alimentazione (4).
7. Ritirate la protezione di cartone (3)

   Conservatela per riporre l'apparecchio.

Prima del primo utilizzo:

- Togliere tutti gli imballi, adesivi ed accessori all' interno e all'esterno dell'apparecchio.
- Lavare la casseruola (2) (seguire le istruzioni del paragrafo "Dopo l'utilizzo").
- Strofinare la superficie interna della casseruola con un panno morbido imbevuto d'olio (2).

Montaggio e preriscaldamento

Posare la casseruola (2) sulla base dell'apparecchio (5) (D).

Fare attenzione che la casseruola sia stabile e ben posizionata sulla base dell'apparecchio.

Utilizzare solamente la casseruola fornita con l'apparecchio o acquistata presso un centro assistenza autorizzato.

Non interponete mai fogli d'alluminio o altro tra la casseruola e la resistenza.

Per evitare di rovinare la casseruola:

Utilizzare la casseruola solamente sul supporto per il quale è stata ideata (esempio: non metterla in forno, sul gas o sopra una piastra elettrica…).

Posare l'apparecchio sopra una superficie pulita, piana e ferma, nel punto in cui sarà utilizzata durante il pasto.

Evitare di utilizzarlo sopra un supporto molle, tipo tovaglia di gomma.

Non posare mai l'apparecchio direttamente sopra un supporto fragile (tavolo di vetro, tovaglia, mobile verniciato…).

I

Consigli importanti per l'utilizzo di FONDUE ALL'OLIO:

- Utilizzare sempre olio nuovo.
- Non mischiare oli diversi.
- Non mettere mai nell'olio acqua o grassi.
- Non aggiungere nell'olio erbe o altri condimenti.
- Vi raccomandiamo gli oli di girasole e d'arachide.
- Non utilizzare oli aromatizzati con diversi ingredienti (esempio: erbe di Provenza, peperoncino…).

Se la casseruola è stata lavata, sciacquarla ed asciugarla bene prima di usarla.

Riempire la casseruola (2).

Al momento di riempire la casseruola, rispettare assolutamente i livelli minimo (1 l) e massimo (1,25 l) indicati all'interno della casseruola stessa (E).

Per le fondue con olio o brodo, posare il supporto per le forchette (6) sulla casseruola (2).

Il supporto per le forchette (6) deve essere agganciato sulle impugnature della casseruola (7) ().

Il supporto per le forchette (6) non è necessario per la fondue savoiarda, la fondue provenzale e la fondue al cioccolato.

Svolgere il cavo completamente.

Verificare che l'impianto elettrico sia compatibile con la potenza e la tensione indicate sull'apparecchio.

Collegare l'apparecchio solamente ad una presa con terra.

Se si utilizza una prolunga:

- deve essere dotato di presa con terra;

- prendere tutte le precauzioni necessarie affinché non sia d'intralcio a nessuno.

Se il cavo di alimentazione e' danneggiato, esso deve essere sostituido dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio.

Collegare il cavo all'apparecchio, quindi collegare alla presa di corrente: la spia luminosa si accende.

Non collegare mai l'apparecchio se non lo si utilizza.

Non usare mai l'apparecchio a vuoto.

Regolare il termostato sulla posizione 5 e lasciar preriscaldare l'apparecchio secondo le indicazioni della ricetta prescelta (G).

Nei primi minuti di utilizzo può prodursi una leggera emanazione di odore o fumo.

Non utilizzare mai l'apparecchio senza sorveglianza.

Cottura

Dopo il preriscaldamento l'apparecchio può essere utilizzato.

Non spostare il prodotto con olio caldo all'interno.

Questo apparecchio non è una friggitrice. E' quindi totalmente sconsigliabile realizzare fritture, frittelle… nella casseruola.

Regolare il termostato sulla posizione prescelta o secondo le indicazioni della ricetta.

Ciascun commensale immergerà nella casseruola la sua forchetta con l'alimento da cuocere infilzato.

A seconda della ricetta, le forchette (8) sono sostenute dal supporto per forchette (6) (H).

Verificare che gli alimenti da cuocere siano ben sgocciolati.

Se si utilizzano prodotti surgelati, verificare che siano perfettamente scongelati.

Lasciar cuocere secondo le indicazioni della ricetta o il grado di cottura desiderato.

Non toccare le parti metalliche dell'apparecchio durante il riscaldamento o il funzionamento poiché sono molto calde.

Alla fine della cottura l'apparecchio è caldo: manipolarlo con precauzione (l'apparecchio con l'olio caldo non deve essere spostato).

Non lasciar mai l'apparecchio in funzione senza sorveglianza.

N-B : I fumi di cottura possono essere pericolosi per gli animali con un sistema di respirazione particolarmente sensibile, come gli uccelli. Consigliamo di allontanare gli uccelli dal luogo di cottura.

Per conservare le qualità antiaderenti del rivestimento della casseruola:

- *Non sfregare la forchetta sul fondo della casseruola per non rigarla.*
- *Non tagliare direttamente nella casseruola.*
- *Utilizzare di preferenza una spatola di legno durante la preparazione della ricetta.*

Dopo l'utilizzo

Posizionare il termostato su "mini".

Scollegare il cavo dalla presa di corrente, quindi dall'apparecchio: la spia si spegne.

Lasciar raffreddare l'apparecchio.

Togliete il supporto per le forchette (6) dalla casseruola (2), tirando leggermente le impugnature verso l'esterno (vedi azione *a*, poi *b* schema qui a fianco (**J**).

Togliere la casseruola dalla base dell'apparecchio e svuotarla.

I

Lavare la casseruola, il supporto per le forchette e le forchette con una spugna, acqua calda e detersivo liquido.

La casseruola e il supporto per le forchette possono essere messi in lavastoviglie.

Non utilizzare spugne metalliche, né polvere abrasiva.

Se avete bruciato degli alimenti, lasciare immersa la casseruola per qualche minuto in acqua prima di lavarla.

Dopo una fondue savoiarda, vi consigliamo di riempire la casseruola d'acqua e lasciarvela per una notte prima di pulirla.

Dopo il lavaggio sciacquare bene ed asciugare la casseruola prima di utilizzarla.

La resistenza non si pulisce.

Se è veramente sporca, strofinarla con un panno asciutto quando è fredda.

Non immergere mai l'apparecchio in acqua con la resistenza ed il cavo.

Per riporla

Verificate che l'apparecchio sia freddo e scollegato prima di riporlo.

1. Togliete il supporto per le forchette (6) dalla casseruola (2), tirando leggermente le impugnature verso l'esterno (vedi azione *a*, poi *b* schema qui a fianco (**K**).
2. Agganciate le forchette nel supporto (6) (vedi azione *e*, poi *f* schema qui a fianco (**L**).
   Tre forchette (o quattro forchette secondo il modello) si ripongono in un senso e tre (o quattro forchette secondo il modello) nell'altro.
3. Avvolgete il cavo di alimentazione (4) e poggiatelo all'interno della casseruola (2) (**M**).

Al fine di proteggere il rivestimento antiaderente della casseruola, vi consigliamo di mettere la protezione in cartone (3) o un foglio asciuga-tutto tra la casseruola (2) ed il cavo di alimentazione (4).

4. Posizionate la base dell'apparecchio (5) all'interno della casseruola (2) (resistenza verso l'alto).

5. Agganciate il supporto per forchette (6) sulle impugnature della casseruola (2).

6. Posizionate l'apparecchio nel suo sacco (1) (secondo il modello).

Tenere fuori dalla portata dei bambini.

Attendere che l'apparecchio si raffreddi prima di metterlo nel suo sacco.

Consiglio di manutenzione:

- **Raccomandiamo di lavare il sacco impostando un programma delicato di lavaggio in lavastoviglie oppure a bassa temperatura.**
- **Attenzione: il sacco può stingere durante il lavaggio.**
- **Non stirare il sacco.**

I

Partecipiamo alla protezione dell'ambiente !

- Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.
- Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.

Fonduta

Il numero delle persone ed i tempi di cottura sono a titolo indicativo e possono variare secondo lo spessore degli alimenti, le quantità degli ingredienti ed il gusto di ciascuno.

Fonduta valdostana

Per 6 / 8 persone : • 900 g / 1,2 kg di formaggio (300 g / 400 g di Beaufort, 300 g / 400 g di emmenthal e 300 g / 400 g di comté) grattugiato o tagliato a lamelle sottili • 5 o 6 dl di vino bianco secco • 1 spicchio d'aglio • 1 bicchiere di kirsch (facoltativo) • pepe • noce moscata grattugiata • pane tagliato a dadini di 2 cm circa

Passate la casseruola con lo spicchio d'aglio. Mettete il termostato sulla posizione 5. Versate il vino nella casseruola. Lasciate scaldare da 6 a 10 min. Aggiungete progressivamente il formaggio mescolando fino ad ottenere una salsa omogenea. Appena il formaggio è tutto fuso, aggiungete il bicchiere di kirsch e le spezie.

Durante il pranzo passate il termostato in posizione 3. Immergete il pane a pezzi nella fonduta mescolando.

Servite con del vino bianco secco.

Fonduta cinese

Per 6 / 8 persone : • 450 g / 600 g di filetto di manzo e 450 g / 600 g di di filetto maiale tagliati a lamelle sottili • 1 l di brodo di carne • 6 uova • 1 spicchio d'aglio • 1/2 cipolla • spezie • 20 g di funghi secchi (da far temprare dalla mattina) • 1 piccola scatola di cuori di palma • 1 scatola di germe di soia • salsa soia

Salse : Salsa soia

Mettete il termostato sulla posizione 5. Versate 1 l di brodo nella casseruola e 3 cucchiaini di salsa di soia. Aggiungete lo spicchio d'aglio, 1/2 cipolla affettata finemente, la metà dei funghi tagliati a pezzetti e le spezie. Lasciate scaldare per 5 minuti poi spostate il termostato sulla posizione 4. Lasciate cuocere per circa 10 minuti il brodo prima di servirlo.

Ogni commensale prenderà un pezzetto di carne e lo immergerà nel brodo. Lasciate cuocere per circa 1-2 minuti.

Accompagnamenti : Riso pilaf e come contorni (funghi, cuori di palma tagliati a rondelle, insalata di soia o cipolline bianche in agrodolce).

Servite con un vino bianco secco o un vino rosé.

Fonduta

Fonduta bourguignonne

Per 6 / 8 persone : • 1 l d'olio • 200 g / 250 g di filetto di manzo per persona tagliato a cubetti di 2 cm

Salse : maionese, salsa rosa, dragoncello, salsa bemese, salsa piccante, salsa alle erbe.

Mettete il termostato sulla posizione 5. Versate l'olio nella casseruola. Lasciate scaldare per circa 15 minuti.

Inserite un cubetto di carne nella forchetta e immergetela nell'olio bollente per circa 1-2 minuti, prima di gu-starlo.

Fonduta rustica

Per 6 / 8 persone : • 1 pollo dissossato tagliato a pezzi • 4 / 8 grosse cipolle tagliate a pezzi • 1 l d'olio d'arachide • sale • pepe • 1 spicchio d'aglio

Salse : maionese, salsa rosa

Mettete il termostato sulla posizione 5. Versate l'olio nella casseruola e aromatizzatelo. Lasciate scaldare per circa 15 minuti.

Durante la degustazione, lasciate il termostato sulla posizione 5. Inserite un pezzo di pollo e un pezzo di cipolla nella forchetta e fate friggere per circa 4 minuti. Salate e pepate.

Fonduta delle Antille

Per 6 / 8 persone : • 500 g / 650 g di filetto di merluzzo fresco o di nasello • 3 spicchi d'aglio • 1 / 1 1/2 cipolla • 1 peperoncino • 2 grosse patate già cotte • 6 gamberi o 18 gamberetti sgusciati • 1 limone • sale • farina • 2 / 3 uova • 1 litro d'ollo

Salse : maionese, salsa creola, pili-pili

Tritate i filetti di merluzzo, gli spicchi d'aglio, la cipolla, il peperoncino e le patate. Mescolate il tuffo con 2 uova e formate delle polpettine della grandezza di una noce che poi passerete nella farina. Tagliate i gamberi in 2 o 3 pezzi e infarinateli leggermente. Versate l'olio nella casseruola. Mettete il termostato sulla posizione 5. Lasciate scaldare per 15-20 minuti.

Durante la degustazione lasciate il termostato sulla posizione 5. Per degustare, fate friggere per circa 5 minuti le polpette e 2-3 minuti i gamberi.

Accompagnamenti : riso alla creola.

Fonduta

Fonduta di mare

Per 6 / 8 persone : • 150-200 g di pesce assortito per persona (S. Pietro, merluzzo, sogliola...) • farina • burro • 3 cipolle • prezzemolo • 1/4 di litro di vino bianco • senape • 1 litro d'olio

Tagliate a pezzetti i filetti di pesce e infarinateli.

Preparate la salsa : fate rinvenire le cipolle affettate e il prezzemolo in un po' di burro. Unite poi un cucchiaio di farina. Mescolate e ammorbidite aggiungendo il vino bianco e 3/4 di litro d'acqua. Aggiungete tutte le lische di pesce e lasciate cuocere per circa 1 ora. A fine cottura passate bene la salsa eliminando le lische e versatela in un recipiente aggiungendovi della senape.

Versate l'olio nella casseruola. Mettete il termostato sulla posizione 5 e lasciate scaldare per circa 15 minuti.

Ogni commensale farà dorare i pezzi di pesce nell'olio accompagnandoli con la salsa ben calda.

Fonduta provenzale

Per 6 / 8 persone : • 8 pomodori • 50 g di burro • 1 peperone verde • 1 kg di emmenthal grattugiato • 1/2 cucchiaino di pepe nero • qualche foglia di maggiorana • 1/2 tazza di panna fresca • 1 cucchiaino di fecola • 1 1/2 bicchiere di vino bianco • 2 cucchiai di paprika • pane tagliato a cubetti di circa 2 cm

Tagliate il pane in piccoli cubetti. Incidete i pomodori con un coltello e scottateli per 1 minuto nell'acqua bollente. Scolateli e pelateli. Fate fondere il burro (termostato 4 o 5) poi aggiungete i pomodori e il 1/2 peperone tagliato a lamelle. Fateli dorare per 5 minuti. Unite la paprika e lasciate cuocere per 2 minuti con il termostato sulla posizione 3-4. Aggiungete l'emmenthal e lasciate sciogliere mescolando delicatamente con un cucchiaio di legno. Unite le spezie e la panna. Insaporite con la fecola e mescolate bene. Infine, unite il vino.

Durante la degustazione passate il termostato sulla posizione 2. Inserite i pezzi di pane nelle forchette ed immergeteli nella fonduta.

Fonduta

Fonduta al cioccolato

Per 6 / 8 persone : • 500 g di cioccolato fondente • 2 vasetti di 20 cl di panna fresca • 2 cucchiai di Cognac (facoltativo) • frutta fresca tagliata a pezzi : pere, banane, mete, pesche, albicocche, ananas e prugne ecc...

Mettete il termostato sulla posizione 1. Fate sciogliere la panna nella casseruola per circa 2 minuti. Aggiungete il cioccolato a pezzi, e lasciatelo fondere per circa 10 minuti mescolando fino ad ottenere una crema omogenea. Poi aggiungete il Cognac.

Lasciate il termostato in posizione 1 durante la degustazione. Immergete 1 o 2 pezzi di frutta nel cioccolato.

Accompagnamenti : brioches, torte, nocciole, mandorle.

Salse

Salse a base di maionese

Salsa cocktail : maionese e 3 cucchiai di ketchup, 1 cucchiaio di senape, 1 cucchiaio di whisky o cognac, pepe, succo di limone.

Salsa rose: aggiungete alla maionese 1 cucchiaino di ketchup e di Cognac.

Salsa dragoncello : aggiungete alla maionese 6 foglie di dragoncello fresco tritato finemente.

Salsa all'aglio : aggiungete alla maionese 6 spicchi d'aglio fino a renderla una salsa morbida.

Salsa vegetariana : aggiungete alla maionese 1 cucchiaino di cipolla tritata, cetriolini, senape, capperi, erbe fini e prezzemolo.

Salsa rossa : aggiungete alla maionese 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro, 2 cucchiaini di paprika, 1 cucchiaio di cipolla tritata.

Salsa tartara : maionese con senape e cipolla tritata.

Salsa paprika : maionese con paprika, pepe,1 cucchiaio di cognac, 1 cucchiaio di capperi.

Salse

Salse a base di burro

Aglio e prezzemolo : aggiungete 125 g di burro "morbido" 4 spicchi d'aglio e 2 cucchiai di prezzemolo tritato. Rimettete in frigorifero fino al momento di servire.

Al roqueforte e cipolla : fate una salsa con 2 cipolle rosate e 50 g di roquefort. Mescolate con 125 g di burro "ammorbidito". Insaporite con dell'aceto.

Bernese : mescolate 1 tuorlo d'uovo con 1 cucchiaio di estragono tritato, 1/2 cucchiaino d'aceto, 3 pizzichi di sale e pepe. Unite il tutto con 125 g di burro ammorbidito.

Salse a base di panna

Salsa al limone : mescolate il succo di 1/2 limone con 1 cucchiaio di senape forte e 5 cucchiai di panna fresca. Insaporite con pepe.

Alle erbe fini : mescolate la panna, le erbe fini ed il succo di 1/2 limone.

Salsa aurora : mescolate 6 cucchiai di panna, 1 cucchiaino di ketchup, 1 cucchiaino di whisky. Salate e pepate.

Salsa alle cipolle : fate fondere senza dorare 4 grosse cipolle nel burro. Salate, pepate, grattugiate un po' di noce moscata e mescolate con 2 cucchiai di panna. Mescolate bene.

Salsa normanda : fate fondere 1 mela tagliata a pezzi con 1 noce di burro. Unite poi un bicchiere di cedro. Lasciate rapprendere e fate raffreddare. Mescolate con 5 cucchiai di panna e pepate.

Salse esotiche

Salsa soia : salsa soia mescolata con 6 tuorli d'uovo.

Salse creola : sbucciate 2 banane, tagliatele a rondelle e fatele fondere in una noce di burro. Unite 2 cucchiai di rhum. Servite tiepida.

Salse pili-pili : aggiungete 1 cucchiaio di pili pili al concentro di pomodoro.

Altre salse

Salse povero uovo : tritate finemente 6 cipolle e mescolatele a 3/4 di recipiente di aceto.

Salse all'aglio : 4 spicchi d'aglio. Aggiungete 2 tuorli d'uovo, del sale e del pepe. Mescolate. Unite 1/4 di litro d'olio d'oliva poco a poco come per una maionese. Aggiungete del succo di limone.

Le agradecemos que haya elegido este aparato TEFAL. Leer atentamente y guardar a mano las instrucciones de este folleto.

Aparato exclusivamente destinado a uso doméstico.

Para su seguridad, este aparato es conforme a las normas y reglamentaciones aplicables (Directivas Baja Tensión, Compatibilidad Electromagnética, Materiales en contacto con alimentos, Medio Ambiente...).

La sociedad TEFAL se reserva el derecho de modificar en cualquier momento, en interés del consumidor, características o componentes de los productos.

Prevención de los accidentes domésticos

Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (incluso niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o personas provistas de experiencia o de conocimiento, excepto sin han podido beneficiarse a través de una persona responsable de su seguridad, de una vigilancia o instrucciones previas referentes al uso del aparato. Hay que vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.

- **No toque nunca las superficies calientes del electrodoméstico.**
- **No conecte nunca el aparato cuando no lo esté utilizando.**

Si se produce un accidente, deje correr agua fría inmediatamente sobre la quemadura y acuda a un médico si fuera necesario.

Desmontaje

E

1. Saque el aparato de su funda (1) (según modelo (**C**).

Durante la primera utilización, la funda (según modelo) se encuentra dentro del aparato.

2. Retire el soporte de los pinchos (6) de la cuba (2), tirando suavemente de las asas del soporte de los pinchos hacia el exterior (ver acciones *a* y *b* en el esquema (**A**).

3. Retire los 6 pinchos (o los 8 pinchos según modelo) de su soporte (6) (ver acciones *c* y *d* en el esquema (**B**).

4. Durante la primera utilización, retire la funda (1) (según modelo).

5. Retire la base del aparato (5) del interior de la cuba (2).

6. Retire el cable de alimentación (4).

7. Retire el cartón (3).

Consérvelo para guardar el aparato.

Antes de la primera utilización, es importante :

- Retirar todos los embalajes, etiquetas o accesorios del interior y exterior del aparato.
- Lave la cuba de la fondue (2) (siga las instrucciones que están en el párrafo "Después de utilizar el aparato").
- Pasar suavemente un trapo impregnado con aceite por la superficie interior de la cuba (2).

Conexión y precalentamiento

Coloque la cuba de la fondue (2) en la base del aparato (5) (D).

Asegúrese que la cuba quede bien estable sobre su base.

Utilice únicamente la cuba que se incluye con el aparato o comprada en un Centro de Servicio Autorizado.

Nunca ponga papel de aluminio o cualquier otro objeto entre la cuba y la resistencia.

Para evitar dañar la cuba de la fondue :

Utilice la cuba únicamente en su aparato para el que fue diseñado (por ejemplo, no la coloque en el horno, o una parrilla eléctrica o cualquier uso inapropiado).

Ponga el aparato en una superficie limpia, plana y sólida en la posición indicada para la preparación.

Evite usar un soporte flexible o protegido con paño o tela.

Nunca ponga el aparato directamente en un soporte frágil (mesa de vidrio, tela, o muebles barnizados).

Consejos importantes cuando utilice la FONDUE CON ACEITE :

- Use siempre aceite nuevo.
- No mezcle diferentes tipos de aceite.
- Nunca mezcle agua con el aceite u otra materia grasa.
- No añada hierbas o condimentos al aceite.
- Le recomendamos la utilización de aceite de girasol, de cacahuete o de tipo vegetal.
- No utilizar aceite que contenga ingredientes añadidos (pj. pepitas de uvas o hierbas de Provenza).

Después de lavar la cuba, enjuáguela y séquela bien.

Llenar la cuba (2).

Cuando llene la cuba de la fondue es importante observar los niveles de mínimo (1 l) y máximo (1,25 l) marcados dentro de la cuba (E).

Para fondues de aceite o de carnes, ponga el soporte para los pinchos (6) en la cuba de la fondue (2).

El soporte de los pinchos (6) debe encajarse en las asas de la cuba (7) (F).

El soporte de los pinchos (6) no es necesario para fondues de queso, provenzal o de chocolate.

Desenrolle completamente el cable.

Compruebe que su instalación eléctrica es compatible con la potencia y el voltaje indicado debajo del aparato.

Conecte el aparato en un enchufe con conexión de tierra.

Si se usa una extensión para el cable :

- tiene que estar incorporada a un enchufe de tierra ;

- tome todas las precauciones para asegurarse que las personas no tropiezan con el cable.

Si el cable de alimentación está dañado, éste debe reemplazarse por el fabricante, o en un Servicio Técnico autorizado por el fabricante, o una persona cualificada, para evitar cualquier peligro.

Conecte el cable de alimentación eléctrica al aparato, y posteriormente al enchufe : el indicador luminoso se encenderá.

Nunca enchufe el aparato cuando no esté en funcionamiento.

Nunca utilice el aparato cuando esté vacío.

Regule el termostato sobre la posición 5 y deje que el aparato se caliente de acuerdo con la receta seleccionada (G).

Cuando lo utilice por primera vez, el aparato puede desprender humo durante los primeros minutos de utilización.

Nunca deje el aparato desatendido cuando lo esté usando.

E

Cocción

Después del pre-calentamiento, el aparato está listo para ser usado.

No intente mover el aparato cuando esté lleno con aceite caliente.

Este aparato no es una freidora. La cuba de la fondue nunca debe ser usada para cocinar patatas fritas, buñuelos,…

Regular el botón del termostato y precalentar el aparato según las indicaciones de la receta escogida.

Cada invitado coloca un trozo de alimento en su pincho y lo sumerge dentro de la cuba de la fondue.

Según la receta, los pinchos (8) son puestos en las muescas del soporte (6) (H).

Asegúrese de que los alimentos que se van a cocinar estén secos.

Cuando utilice alimentos congelados, asegúrese de que estén descongelados adecuadamente.

Deje cocinar como indica la receta o hasta el grado de cocción deseado.

No toque ninguna parte metálica mientras el aparato esté en funcionamiento o caliente.

Al terminar la cocción, el aparato está caliente ; manéjelo con cuidado (si está lleno de aceite caliente, no debe moverlo).

Nunca deje el aparato desatendido cuando lo esté usando.

Los humos causados por la cocción pueden ser peligrosos para los animales que tengan un sistema respiratorio particularmente sensible, como los pájaros. Aconsejamos a los propietarios de pájaros que los alejen del lugar donde se realiza la cocción.

Para conservar las cualidades antiadherentes del recubrimiento de la cuba :

- *Nunca roce el pincho con el fondo de la cuba de la fondue para evitar rayarla.*
- *No cortar los alimentos directamente en la cuba.*
- *Utilizar una espátula de madera para voltear los alimentos.*

Después de utilizar el aparato

Colocar el termostato en la posición mini.

Desconecte el cable de alimentación eléctrica del enchufe y después del aparato: el indicador luminoso se apagará.

Deje enfriar el aparato.

Retire el soporte de los pinchos (6) de la cuba (2), tirando suavemente de las asas del soporte de los pinchos hacia el exterior (ver acciones *a* y *b* en el esquema (**J**).

Retire la cuba de la fondue de la base del aparato y vacíela.

Lave la cuba, el soporte para pinchos y los pinchos con una esponja, agua caliente y detergente líquido.

La cuba de la fondue y el soporte de los pinchos puede lavarse al lavavajillas.

Nunca utilice estropajos metálicos o fibras en general.

Si la comida se ha quemado, deje la cuba de la fondue en remojo durante unos minutos antes de limpiarla.

Después de un fondue de queso, le recomendamos dejar la cuba de la fondue en remojo toda la noche antes de limpiarla.

Después de lavar la cuba de la fondue debe enjuagarse y secarse antes de volver a utilizarla.

Las resistencias eléctricas no deben limpiarse.

Si están realmente sucias, frótelas con un trapo seco cuando se hayan enfriado.

Nunca sumerja la base del aparato y el cable en agua.

Para guardar el aparato

Compruebe que el aparato esté frío y desenchufado antes de guardarlo.

1. Retire el soporte de los pinchos (6) de la cuba (2), tirando suavemente de las asas del soporte de los pinchos hacia el exterior (ver acciones *a* y *b* en el esquema (K)).
2. Encaje los pinchos en el soporte de los pinchos (6) (ver acciones *e* y *f* en el esquema (L).

   Tres pinchos (o cuatro según modelo) se colocan en un sentido y los otros tres pinchos (o cuatro según modelo) se colocan en el sentido contrario.
3. Enrolle el cable de alimentación (4) y colóquelo dentro de la cuba (2) (M).

   Para proteger el revestimiento antiadherente de la cuba, le aconsejamos que coloque el cartón (3) o una hoja de papel de cocina entre la cuba (2) y el cable de alimentación (4).
4. Coloque la base del aparato (5) dentro de la cuba (2) (con la resistencia hacia arriba).
5. Encaje el soporte de los pinchos (6) en las asas de la cuba (2).
6. Coloque el aparato en su funda de embalaje (1) (según modelo).

   Mantenga la bolsa fuera del alcance de los niños.

   Deje que el aparato se enfrie antes de guardarlo en la bolsa.

Consejos de limpieza :

- **Le recomendamos que lave la bolsa utilizando el programa de tejidos delicados de su lavadora y a baja temperatura.**
- **Atención : la bolsa puede perder un poco el color durante el lavado.**
- **No planche la bolsa.**

E

¡¡ Participe en la conservación del medio ambiente !!

- Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.
- Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Recogida Específico o en uno de nuestros Servicios Oficiales Post Venta donde será tratado de forma adecuada.

Fondues

El número de personas y los tiempos de cocción mostrados son indicativos y pueden variar de acuerdo al tipo y tamaño de los alimentos, la cantidad de ingredientes y el gusto de cada persona.

Fondue de queso

Para 6 / 8 personas : • 900 g / 1,2 kg de queso de diferentes tipos rayado o cortado en lonchas finas • 5 a 6 dl de vino blanco seco • 1 diente de ajo • un vaso de kirsch (a su elección) • pimienta • nuez moscada rayada • pan blanco

Cortar el pan en dados. Frotar la cuba con el ajo. Poner el termostato en la posición 5 y verter el vino en la cuba. Dejarlo calentar de 6 a 10 min. Añadir progresivamente el queso removiéndolo hasta obtener una mezcla homogénea. Cuando todo el queso se haya fundido, añadir el vaso de kirsch, la pimienta y la nuez moscada rayada.

Durante la degustación, colocar el termostato en la posición 3. Pinchar el pan cortado en dados con el pincho y sumergirlo en la fondue removiéndolo.

Servir con un vino blanco seco.

Fondue china

Para 6 / 8 personas : • 450 g / 600 g de filete o solomillo de ternera cortado en láminas alargadas y finas • 450 g / 600 g de filete de cerdo en láminas alargadas y finas • 1 l de caldo de pollo • 1 diente de ajo • 1 apio • 1/2 cebolla • 5 especias • 20 g de champiñones negros (previamente remojados) • acompañamientos : arroz cantones, champiñones, palitos de bamboo cortados en rebanadas muy delgadas, cebolla y pepinillos.

Salsa : salsa de soja

Colocar el termostato en posición 5. Añadir 1 l de caldo de pollo en la cuba con 3 cucharaditas salsa de soja. Añadir 1 diente de ajo, 1/2 cebolla cortada en de rodajas, 1 apio cortado en rodojas, la mitad de los champiñones cortados en rodajas, 1 cucharadita de las 5 especias y sal. Dejar calentar durante 5 min y después colocar el termostato en posición 4. Dejar cocer el caldo a fuego lento alrededor de 10 min antes de probarlo.

Enrollar la carne alrededor del pincho y remójela en el caldo. Dejar cocer alrededor de 1 a 2 min.

Servir con un vino blanco seco o rosado, o naturalmente con té.

Fondues

Fondue de carne

Para 6 / 8 personas : • 1 l de aceite • 200 g / 250 g de carne de ternera (por persona), cortada en cuadrados de 2 cm

Salsas : mayonesa, cebolla y pepinillos, estragón, Marius, picante, roya, bearnaise, a las finas hierbas

Colocar el termostato en la posición 5. Poner el aceite en la cuba y déjarlo calentar aproximadamente de 15 min.

Pinchar la carne con el pincho y sumérjala en el aceite de 1 a 2 min.

Fondue de pollo

Para 6 / 8 personas : • 1 pollo deshuesado cortado en trozos pequeños sin piel • 4 / 8 salchichas cortadas en rodajas • 1 litro de aceite de cacahuate

Salsas : mayonesa, cebolla y pepinillos, con Roquefort y chalota, Normanda

Colocar el termostato en posición 5. Poner el aceite en la cuba y dejarlo calentar aproximadamente 15 min.

Durante la degustación, mantener el termostato en posición 5. Pinchar al mismo tiempo un trozo de pollo y una rodaja de salchicha y dejar freír alrededor de 4 min. Salpimentar después de la cocción.

Fondue antillana

Para 6 / 8 personas : • 500 g / 650 g de filete de bacalao fresco (o de pescadilla) • 3 dientes de ajo • 1 / 1 1/2 cebolla • 1 guindilla (opcional) • 2 patatas grandes cocidas y peladas • 6 gambas • harina • 2 / 3 huevos enteros • 1 l de aceite

Salsas : salsa pimentón, criolla, pil-pil

Triturar los filetes de bacalao (o de pescadilla), los dientes de ajo, la cebolla, la pimenta, las patatas. Mezclarlo todo con los 2 huevos enteros y formar bolitas del tamaño de una nuez que posteriormente se pasarán por harina. Cortar las gambas en dos o tres trozos y enharinarlas ligeramente. Colocar 1 l de aceite en la cuba. Colocar el termostato en posición 5. Dejar calentar de 15 a 20 min.

Durante la desgustación, mantener el termostato en posición 5. Para degustar, pinchar y dejar freír alrededor de 5 min las bolitas y de 2 a 3 min las gambas.

Se sugiere servir con : arroz.

Fondues

Fondue de pescado

Para 6 / 8 personas : • 150 g a 200 g de un surtido de pescados por persona (lenguado, bacalao) • harina • mantequilla • 3 cebollas • perejil • 250 ml de vino blanco • 1 l de aceite • mostaza

Cortar en trozos los filetes de pescado y enharinarlos.

Preparar la salsa: dejar calentar las cebollas cortadas en rodajas y el perejil en un poco de mantequilla. Añadir después una cucharada de harina. Mezclar bien y remojar con el vino blanco y 750 ml de agua. Añadir las espinas de los pescados y dejar cocer alrededor de 1 hora. Remover bien la mezcla y colarla. Colocar la salsa en un bol y moverlo con un cuchara sopera de mostaza fuerte.

Colocar el aceite en el recipiente. Colocar el termostato en posición 5 y dejar calentar alrededor de 15 min.

Pinchar el trozo de pescado haciendo que se dore en el aceite y acompañarlo de la salsa bien caliente.

Fondue provenzal

Para 6 / 8 personas : • 8 tomates (o 800 g máximo) • 50 g de mantequilla • 1 pimiento morrón verde • 1 kg de queso rallado • 1/2 cucharilla de pimienta negra fina • una pizca de hojas secas de mejorana • 1/2 taza de crema fresca • 1 cucharilla de fécula • 1 1/2 vaso de vino blanco • 2 cucharadas de paprika en polvo • pan

Cortar el pan en trozos pequeños. Hacer una incisión en los tomates con un cuchillo e introducirlos durante 1 min en agua hirviendo. Retirarlos, escurrirlos y cortarlos. Derretir la mantequilla (termostato en posición 4 o 5) y seguidamente añadir los tomates y el 1/2 pimiento, cortados en láminas finas. Calentar durante aproximadamente 5 min pues añadir el pimiento y la paprika y dejar calentar durante 2 min(termostato en posición 3-4). Añadir el queso rallado y dejarlo fundir removiendo con suavidad y regularmente con una espátula de madera. Añadir la pimienta, la mejorana y la crema. Espolvorear de fécula y mezclar bien. Finalmente, añadir a la fondue un vaso de vino blanco caliente.

Durante la degustación, mover progresivamente el termostato a la posición 2. Pinchar el pan en la punta del pincho e introducirlo en la fondue.

Fondues

Fondue de chocolate

Para 6 / 8 personas : • 500 g chocolate negro • 40 cl crema fresca • 2 cucharadas soperas de Coñac (optativo) • frutas frescas cortadas en trocitos : peras, plátanos, manzanas, melocotones, albaricoques, piñas, ciruelas

Colocar el termostato en posición 1. Fundir la crema fresca en la cuba alrededor de 2 min. Añadir el chocolate en trocitos y dejar fundir durante 10 min removiendo hasta que obtener una mezcla homogénea. Añadir luego 2 cucharadas soperas de Coñac.

Durante la degustación, dejar el termostato en posición 1. Pinchar un o dos trozos de fruta con la punta del pincho y sumergirlos en el chocolate.

Acompañamientos : pan brioche, pan de leche, pastelillos, almendras, nueces.

Salsas

Salsas a base de mayonesa

Salsa pimentón : Añada a la mayonesa, 2 pellizcos de pimentón.

Cocktail : Mayonesa + 3 cucharas soperas de ketchup, 1 cuchara sopera de mostaza, 1 cuchara sopera de whisky o Coñac, pimiento rojo, un chorrito de jugo de limón.

Salsa rosa : Añadir a la mayonesa 1 cuchara sopera de ketchup y un chorrito de Coñac.

Estragón : Añadir a la mayonesa 6 troncos de estragón cortados en rodaja finas con una tijera.

Marius : Añadir a la mayonesa 6 dientes de ajos machacados hasta conseguir una textura suave y cremosa.

Picante : Mayonesa de base con 1 cuchara de café de chalotas picadas, pepinillos picados, mostaza inglesa, 1 cuchara sopera de alcaparras, 1 cuchara sopera de finas hierbas y perejil.

Roya : Mayonesa de base con 1 cuchara sopera de tomate concentrado, 2 cucharas de café de pimentón y 1 cuchara sopera de chalotas picadas.
Salsa tartera : Añadir a la mayonesa un poco de mostaza y cebolleta picada.

Paprika : Mayonesa + guindilla en polvo (hasta que el color se vuelve naranja fuerte) + 1 punta de pimiento rojo, 1 cucharada sopera de Coñac, 1 cucharada sopera de alcaparras.

Salsas

Salsas a base de mantequilla

Salsa de ajo y perejil : 125 g de mantequilla blanda, 4 dientes de ajo y 2 cucharada soperas de perejil molido, todo en puré. Póngalo en el refrigerador hasta el momento de servir.

Con Roquefort y chalota : Haga una masa fina con 2 chalotas rojas picadas y 50 g de Roquefort machacado. Mezcle con 125 g de mantequilla "blanda" y luego aromatice con una gota de vinagre de estragón (opcional).
Bearnaise : Mezclar una yema de huevo, 1 cucharada sopera de estragón picado, 1/2 cucharada de té de vinagre, 3 pellizcos de sal fina y pimienta. Mezclar todos los ingredientes con 125 g de mantequilla.

Salsas a base de crema

Salsa de limón : Exprima 1/2 limón y mézclelo con 1 cuchara sopera de mostaza fuerte y 5 cucharas soperas de crema fresca. Espolvoree un poco de pimienta.

Finas hierbas : Mezclar crema de nata fresca con las hierbas picadas y el jugo de 1/2 limón.

Salsa aurora : Mezcle 6 cucharadas soperas de crema fresca, 1 cucharada sopera de ketchup y 1 cucharada pequeña de whisky. Eche sal y 2 pellizcos de pimienta.

Soubise : Ablandar, pero no dorar, 4 cebollas cortadas en dados con mantequilla. Añadir sal y pimiento rojo. Rallar un poco de nuez moscada y mezclarlo con 2 cucharadas soperas de nata fresca. Mezclar hasta conseguir una pasta homogénea.

Normandia : Ablandar, pero no dorar, una manzana pelada y cortada muy fina con mantequilla. Tan pronto como esté blanda, añadir 1 vaso de sidra. Déjelo reducir hasta que espese y enfríe. Mézclelo con 5 cucharadas soperas de nata fresca. Añadir pimienta.

Salsas exoticas

Soja : Mezclar salsa de soja con 6 yemas de huevos y rábano picante rallado.

Salsa criolla : Corte en rodajas 2 plátanos y mézclelos con una cucharada pequeña de mantequilla. Añada 2 cucharadas soperas de ron. Sirva templado.

Salsa pil-pil : Añada una cucharada sopera de pili-pili y mézclelo con tomate concentrado caliente.

Salsas sazonadas

Salsa infeliz : Pique 6 chalotes y mezclelos con 3/4 de un tazón de bol de vinagre.

All i oli : Pele 4 dientes de ajo y añada 2 yemas de huevo, sal, y pimienta. Mézclela poco a poco con 1/4 de litro de aceite de oliva, como en una mayonesa.

RC 301 520 920 – Ref. 2017709.243 – 04/07